

Pączusie serowe

To są przepyszne pączusie. Malutkie, okrągłutkie i bardzo puszyste. Zrobione z sera, ale sera w nich nie czuć. Smakują wyśmienicie.

Co zrobić, by wyszły idealne kuleczki? Włożyć ciasto do połowy wysokości rękawa cukierniczego (bez żadnej końcówki) i bezpośrednio nad garnkiem z wrzącym olejem wycisnąć mały kwadracik i odciąć nożyczkami.

Pączusie słodko przewracają się w garnku. Lubiłam na to zjawisko patrzeć.

Przepis pochodzi z sympatycznego kwiatuszkowego [bloga](#).



Składniki na miskę pączusi:

- 500 g mąki,
- 500 g dobrej jakości twarogu zmielonego trzykrotnie (lub sernikowego),
- 3 łyżki jogurtu naturalnego,

- 200 g cukru (użyłam trzcinowego),
- 1 opakowanie proszku do pieczenia,
- pół łyżeczki soli,
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego,
- 4 jaja,
- 1 litr dobrego oleju do smażenia

Przygotowanie

1. Do wysokiego i szerokiego garnka wlać jeden litr oleju. Nastawić na najmniejszy ogień.
2. Wszystkie składniki umieścić w misie robota kuchennego i wyrobić ciasto. Ciasto będzie dość luźne.
3. Przełożyć ciasto do rękawa cukierniczego bez końcówki i wyciskać nad garnkiem małe kwadraciki. Odcinać nożyczkami.
4. Olej jest gotowy do smażenia, gdy włożymy do niego długą wykałaczkę i zaczną unosić się wokół niego pęcherzyki.
5. Smażyć do zezłocenia. Studzić na papierze kuchennym. Po wystygnięciu posypać obficie cukrem pudrem.
6. Smacznego!





Manufaktura Ciastek