




Obwarzanki (oponki drożdżowe)

 Tylko z Natury

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- drożdże - 80 g
- mąka pszenna - 800 g
- cukier - 1/2 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- olej do ciasta - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 1 torebka
- margaryna - 1/4 kostka
- jaja - 2 szt.
- sól morską - szczypta
- olej do smażenia - 1 litr
- cukier puder - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: W dużej misce rozkruszyć drożdże, wbić jajka, dodać cukier oraz roztopioną margarynę i sól. Wszystko dokładnie wymieszać. Następnie dodać szklankę mleka, mąkę i wyrobić ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (na ok. godz.). Miskę nakryć ściereczką. Gdy ciasto wyrośnie, należy je rozwałkować na stolnicy i za pomocą szklanki wyciąć krążki, a w nich zakrętką dziurką w środku. Oponki drożdżowe kłaść na rozgrzany głęboki olej i smażyć do zrumienienia z obu stron. Położyć na ręcznik papierowy w celu odsączenia z tłuszczu. Jeszcze ciepłe obwarzanki posypać cukrem pudrem.