





Krążki cytrynowo-cynamonowe

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 250 g

żółtka - 3 szt.

masło - 20 g

śmietana gęsta - 0,5 szklanka

otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka

rum - 2 łyżka

cynamon mielony - 0,5 łyżeczka

soda oczyszczona - 1/3-1/2 łyżeczka

sól - - szczypta

cukier puder do posypania - - trochę

olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na stolnicę przesiać mąkę, dodać rozpuszczone masło, żółtka, skórkę cytrynową, rum, szczyptę soli, śmietanę wymieszaną z sodą oczyszczoną. Zagnieść ciasto i dokładnie wyrobić. Następnie rozwałkować na grubość 4-5 mm i szklaneczką wykrawać krążki. Smażyć w głębokim tłuszczu z obu stron, na jasno złoty kolor. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Posypać cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem.