Pączusie z serem ricotta

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna - 180 g
- semolina - 50 g
- ser ricotta ok. 250 g - 1 opakowanie
- jaja - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier trzcinowy - 2 łyżka
- otarta skórka z cytryny - 1/2 szt.
- olej - 3/4 litr
- cukier puder trzcinowy lub kokosowy do obtaczania -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki przesiej przez sito do miski. Dodaj pozostałe składniki i wymieszaj za pomocą łyżki na jednolite ciasto. Rozgrzej olej. Za pomocą dłoni wyciskaj małe kulki wielkości piłeczki pingpongowej i od razu delikatnie wkładaj na gorący olej uważając aby się nie sparzyć. Smaż na złoto obracając od czasu do czasu pączka za pomocą patyczka.
Odsącz na papierowym ręczniku.
Lekko posyp cukrem pudrem trzcinowym, ale najlepsze są obtaczane w cukrze kokosowym.