Serowo-cytrynowe ósemki

Renixx

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- ser twarogowy - 20 dag
- cukier puder - 1/2 szklanka
- otarta skórka z cytryny - 2 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żółtka - 3 szt.
- śmietana gęsta - 2/3 szklanka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- cukier puder do posypania - trochę
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem. Ser twarogowy przemielić w maszynce lub zmiksować. Do mąki dodać ser, śmietanę, sok i skórkę z cytryny, żółtka i zagnieść ciasto.

KROK 2: Następnie rozwałkować na grubość 3-4 mm. Szklaneczką wycinać krążki a w krążkach mniejszym kieliszkiem wycinać kółka. Z powstałych oponek zwijać ósemki i układać na sitku do frytkownicy.

KROK 3: Sitko z ciasteczkami włożyć do rozgrzanego tłuszczu i smażyć z obu stron na jasno złoty kolor. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku i posypać cukrem pudrem.