

Oponki serowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: ok. 70 sztuk

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym założyć nóż. Włożyć 4 żółtka, 100 g cukru oraz 2 łyżeczki cukru waniliowego. Założyć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Ucierać – czas 5 minut, prędkość 4.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, łopatką zgarnąć masę ze ścianek naczynia miksującego. Dodać 500 g twarogu oraz 250ml śmietany. Założyć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką . Wyrabiać – czas 10 sekund, prędkość 5.
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 500 g mąki , 1 łyżeczkę sody i 1 łyżeczkę spirytusu. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wyrabiać – czas 30 sekund, prędkość 4 – dla MRK-18, czas – 40 sekund, prędkość 4 – dla PSC-11.
4. Otworzyć pokrywę dzbanka, wyjąć ciasto na stolnicę podsypaną mąką. Podzielić ciasto na części. Ciasto, które będzie odłożone przykryć wilgotną ściereczką, aby nie wysuszyło się. Rozwałkować na grubość około 1 cm. Wykrawać większe kółka np. szklanką następnie np. kieliszkiem wykroić w środku mniejsze kółka. W oddzielnym garnku rozgrzać olej i smażyć z obu stron na złoty kolor. Gotowe oponki i małe kuleczki posypać cukrem pudrem.