

Obwarzanki

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- jaja - 3-4 szt.
- cukier puder - 3 dag
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Ze składników zagnieść ciasto jak na kluski. Na stolnicy formować małe wałeczki i zwijać je w cienkie obwarzanki, wrzucać do szerokiego rondla na wrzącą, lekko osoloną wodą. Gdy wypłyną, wyjmować łyżką cedzakową, układać szybko na blasze posypanej mąką. Piec około 10 minut na złoty kolor w średnio gorącym piekarniku. Po wyjęciu posmarować osłodzoną wodą lub rozmaconym białkiem.