



CHRUŚCIKI

Składniki:

- 5 szklanek mąki *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 5 żółtek
- 1/2 kostki masła
- 360 g kwaśnej śmietany
- 3 łyżki cukru
- szczypta soli
- 2 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- 2 łyżki wódki
- olej do smażenia

Wykonanie:

- wszystkie składniki włożyć do dużej miski
- zagnieść i wyrobić ciasto tak, aby wszystkie składniki się połączyły się w jednolitą masę
- rozwałkować ciasto na grubość około 0,5 cm
- z ciasta wykrawać prostokąty, przeciąć (wzdłuż) środek każdego prostokąta i przełożyć ciasto
- uformowane chruściki kłaść na rozgrzany olej i smażyć, aż się zarumienią
- usmażone chruściki wyjąć z garnka i położyć na papierze, by odsączyć olej
- posypać cukrem pudrem