



## **PĄCZKI Z TWAROGU CZYLI MINI PĄCZKI TWAROŹKOWE**

### Składniki:

- 125 g mąki *Mix C* z firmy *Dr.Schär*
- 200 g twarogu trzykrotnie zmielonego
- 80 g cukru (jeżeli twaróg będzie kwaśny, to należy dodać więcej cukru)
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 1/2 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- olej do smażenia - około 1/2 l
- cukier puder do posypania

### Wykonanie:

- mąkę przesiać
- do mąki dodać proszek do pieczenia i dokładnie wymieszać
- jajko i żółtko ubić z cukrem, dodać zmielony twaróg i dokładnie wymieszać
- do masy twarogowej stopniowo dodawać mąkę i nadal mieszać, aż do połączenia wszystkich składników – ciasto będzie miało dość luźną konsystencję, która z pewnością nie pozwoli na lepienie kulek
- podgrzać olej
- przy pomocy łyżki (lub plastikowej łyżki do lodów) ciasto wrzucać na gorący olej i smażyć, aż pączki nabiorą brązowego koloru
- usmażone pączki wyłożyć na papierowy ręcznik
- ciepłe pączki posypać cukrem pudrem

*Z przepisu wyjdzie około kilkunastu niewielkich pączków (w przypadku formowania za pomocą łyżki) lub około 9 szt. średnich pączków (w przypadku ich formowania za pomocą łyżki do lodów).*