OPONKI SEROWE

Oponki serowe, tzw. pączki z dziurką, moja mama robiła co roku z okazji Tłustego Czwartku. W tym roku postanowiłam odświeżyć jej przepis i mogę powiedzieć, że wyszły mi o wiele smaczniejsze! Mama dodawała do nich za dużo sody oczyszczonej, przez co zawsze zostawał po nich dziwny posmak w ustach. Dopiero moja siostra odkryła tajemnicę tego dziwnego smaku i doradziła mi zmniejszenie ilości sody :). Teraz smakują jak niebo w gębie Polecam! Polecam również pyszne grube chruściki.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na ok 43-45 szt o śr 8 cm:

- 500 g twarogu półtłustego*
- 500 g mąki pszennej
- 60 – 70 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)*
- 70 g drobnego cukru
- 3 jajka, rozm. 'L'
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki wódki/spirytusu lub octu

Dodatkowo:

- **szklanka o śr 7-8 cm i kieliszek o śr 2-2,5 cm (zamiast kieliszka użyłam tylki cukierniczej)**

Wykonanie:

1. Twaróg rozdrabniamy widelcem.
2. Mąkę przesiewamy i dodajemy resztę składników. Wyrabiamy ciasto, aż będzie jednolite i sprężyste. **Jeśli ciasto będzie się kleić do rąk, to dodajemy więcej mąki**. Ale nie przesadzajmy z ilością maki, aby ciasto nie kruszyło się.
3. W cieście będą widoczne małe kropeczki sera. To normalne, ponieważ ser się nie rozpuści w cieście.
4. Stolnicę i wałek posypujemy mąką. **Dzielimy ciasto na mniejsze kawałki i rozwałkowujemy je na grubość ok 5-7 mm.** Za pomocą szklanki wykrawamy koła. A następnie wycinamy dziurkę w środku za pomocą kieliszka.
5. Wycięte oponki układamy na blaszce posypanej delikatnie mąką. Aby nie obeschły przykrywamy je kuchennym ręcznikiem.
6. **Rozgrzewamy olej do 180°C.** Polecam użyć wysokiej patelni lub garnka. Aby sprawdzić czy olej jest odpowiednio gorący wkładamy małe kawałki ciasta do oleju. Gdy olej będzie miał odpowiednią temperaturę będzie bulgotał dookoła ciasta, które dość szybko wypłynie na powierzchnię (na filmie to pokazuję).

7. **Polecam włożyć do rozgrzanego oleju maksymalnie 6-7 oponek.** Temperatura oleju po włożeniu oponek spada. Najlepiej gdy ciastka smażą się w ok 175°C. Dlatego w momencie wkładania oponek olej powinien być rozgrzany do 180°C. Tutaj bardzo pomaga mi termometr cukierniczy.
8. **Wkładamy oponki do rozgrzanego oleju i smażymy, aż ładnie się zarumienią**. Obracamy na drugą stronę i smażymy do momentu uzyskania złoto-brązowego koloru ciasta.
9. Wyciągamy oponki i studzimy.
10. Oponki serowe dekorujemy cukrem pudrem lub lukrem.

Uwagi:

1. Użyłam twarogu półtłustego z Piątnicy.
2. **Przy mniejszej ilości masła oponki serowe wolniej się przypalają.** Ale z większą ilością masła mają bardziej chrupiącą skórkę. Dlatego wybór zostawiam Wam! Jednak bez problemu usmażycie je z większą ilością masła, gdy będziecie pilnować temperaturę oleju.
3. **Dodanie alkoholu lub octu zapobiega wchłanianiu oleju podczas smażenia.**
4. **Oponki serowe to jednodniowy wypiek. Miękkość zachowują do ok 14 godzin.** Potem też są smaczne, ale z każdą godziną coraz bardziej twarde.
5. Oponki można posypać cukrem pudrem z jednej strony. Moja mama zawsze obtaczała jeszcze lekko ciepłe oponki w cukrze pudrze i takie lubię :).
6. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.

Smacznego

Do wycinania oponek użyłam wykrawacza, który widoczny jest na filmie i na zdjęciu poniżej.
Można go kupić w sklepach cukierniczych lub na allegro.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!