



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Dołki śmietankowe

Podawać na gorąco natychmiast po usmażeniu na okrągłym półmisku.

Składniki:

- cukier wanilinowy, 1 szt.
- cukier puder, 3 dag
- margaryna, 6 dag
- mąka , 16 dag
- śmietana, 25 dag
- sól, 1 szczypta
- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.
- cukier, 4 dag
- jajka, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać skórkę otartą z cytryny, wymieszać ze śmietaną. Z białek ubić pianę, włożyć do żółtek, przysypać mąką, wymieszać. Nakładać ciasto łyżką na gorący tłuszcz do dołkowicy, smażyć z jednej strony. Nie zrumienione powierzchnie posypać cukrem z wanilią, zlepić po 2 dołki razem posypać cukrem.

