



Aby wypieki nie chłonęły tłuszczu

Wypieki takie jak : pączki , oponki czy chrusty ,
pochłaniają bardzo dużo tłuszczu podczas smażenia .
Aby temu zapobiec , wystarczy dodać kieliszek wódki ,
spirytusu lub rumu do na którym będziemy je smażyć i
trochę też do ciasta .

