

# Mielinės spurgytės su varške

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta spurgas

30 vienetų



Vidutinio sudėtingumo

iki 30 Min.



## Sudėtis:

### Reikės:

- 125 ml vandens
- 7 g Dr. Oetker mielių
- 1 žiupsnelis druskos ir cukraus
- 30 ml alyvuogių aliejaus
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 200 - 250 šlak. aliejaus (rafinuotame saulėgrąžų, vynuogių kauliukų arba rapsų)
- 2 a.š. Dr. Oetker cinamoninio cukraus

- 1 Drungname vandenyje ištirpinkite mieles, įmaišykite druską ir cukrų, aliejų ir miltus. Jeigu ruošiate picą, viską gerai suminkykite ir palikite kilti 1 val. Tada kočiokite picos paplotį.
- 2 Jeigu ruošiate spurgytes, į tešlą įmaišykite varškę, cukrų, vanilinį cukrų ir minkykite, kol tešla nekibs prie delnų (2-3 min.). Uždenkite tešlą dubenyje ir palikite kilti 1 val. Tada tešlą kočiokite iki 1-1,5 cm storio ir formele išspauskite širdeles.
- 3 Po kelias širdeles virkite nedideliame puode įkaitintame aliejuje, kol ims rusvėti – 2-3 min., apverskite. Tada išgriebkite ant popierinio rankšluosčio, pabarstykite cinamoniniu cukrumi ir ilgai nelaukę ragaukite.