**Słodkości na Tłusty Czwartek**

**Ostatni czwartek karnawału to wyjątkowy dzień dla wszystkich łasuchów. Na polskich stołach królują wtedy pączki oraz faworki, zwane także chrustami. W Tłusty Czwartek, bo o tym święcie mowa, możemy objadać się nimi do woli, bez wyrzutów sumienia. Jeśli planujemy sami coś przygotować, warto dać się zainspirować marce Diamant i przygotować pyszne słodkości dla naszych przyjaciół oraz bliskich.**

Tradycja spożywania słodkich wyrobów cukierniczych w Tłusty Czwartek sięga XVI wieku. Wcześniej, choć trudno sobie to wyobrazić, pączki były nadziewane słoniną oraz boczkiem. Dziś zajadamy się takimi, które wypełnione są konfiturami, dżemem czy w bardziej nowoczesnej wersji, np. kremem pistacjowym, albo małymi pączusiami, które w ogóle nie mają nadzienia, ale są słodkie i rozpływają się w ustach. Ta ostatnia propozycja jest idealna dla zapracowanych. Kiedy nie mamy zbyt wiele czasu, a chcemy w ostatni, karnawałowy czwartek przygotować coś pysznego i wspólnie z bliskimi świętować ten dzień, warto sięgnąć po przepis na Ekspresowe mini pączki, do których użyjemy doskonałej jakości Cukru Pudru Diamant.

**SKŁADNIKI:**

l 300 g waniliowego serka homogenizowanego

l 2 szklanki mąki pszennej

l ½ szklanki Cukru Pudru Diamant

l 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej

l 1 i ½ łyżeczki proszku do pieczenia

l 3 jajka

l 1 i ½ l oleju do smażenia

l Cukier Puder Diamant do posypania

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**:

Serek waniliowy, jajka, cukier puder, mąkę oraz proszek do pieczenia mieszamy. Na wolnym ogniu rozgrzewamy olej, a gdy będzie już odpowiednio nagrzany łyżką stołową nakładamy ciasto. Pączki smażymy z obu stron, na złoty kolor. Gotowe pączki odsączamy z nadmiaru tłuszczu, a gdy wystygną posypujemy Cukrem Pudrem Diamant.

Wykładamy pączki na ozdobnym talerzu, ładnie aranżujemy stół, przygotowujemy napoje i już jesteśmy gotowi na przyjęcie gości, aby wspólnie przy słodkościach cieszyć się swoim towarzystwem i końcówką karnawału.

Po więcej inspiracji, warto zajrzeć na stronę marki Diamant, gdzie znajdziemy słodkie przepisy na różne okazje:

<https://www.diamant.pl/przepisy>