

# MANDAZI

## Aromatyczne pączki afrykańskie



### Składniki:

- 450g mąki
- 6 łyżek cukru pudru
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- ok. 1 łyżeczki mielonego kardamonu
- ok. 1 łyżeczki cynamonu
- 1 jajko
- 3 łyżki oleju
- 225 ml wody lub mleka
- olej do głębokiego smażenia

### Sposób przygotowania:

1. Mąkę, cukier, cynamon z kardamonem oraz proszek do pieczenia wsypać do miski i wymieszać
2. Roztrzepać jajko z olejem i dodać do sypkich składników
3. Wyrabiać ciasto, stopniowo dolewając wodę lub mleko
4. Wyrabiać je do momentu, aż będzie odstawać od ręki, można dodać trochę mąki, jeśli trzeba
5. Odstawić na 15 minut
6. Przygotować stolnicę, oprószyć mąką, podzielić ciasto na części i rozwałkować do grubości ok. 1 cm
7. Foremką do ciastek wycinać kształtne ciasteczka
8. Smażyć w głębokim oleju, aż się ładnie zarumienią

Można podawać jeszcze ciepłe, oprószyć cukrem pudrem wg uznania.

Podawać do herbaty z mlekiem. Pączki są smaczne również na drugi dzień.

**Smacznego!**

**W języku Kiswahili:**

**Ufurahie chakula chako!**

(wymowa:ufurajje czakula czako)