

Mini pączki włoskie-przepis prosto z Wenecji



Autor: **mangiare**
Przepisów: **175** Ocena: **1651**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 40 g cukru
- 20 g miękkiego masła
- 15 g drożdży
- skórka otarta z jednej cytryny
- 100 ml letniego mleka
- 1 jajko
- 25 ml rumu
- szczypta soli
- 1 kg smalca do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Podgrzewamy mleko, wlewamy do dużej miski, kruszymy drożdże, wsypujemy cukier, dodajemy nasze masło i wszystko to zamieszkamy łyżką, aż drożdże się rozpuszczą.
- 2 Dodajemy szczyptę soli, wlewamy rum, dodajemy otartą cytrynę, jajko i wszystko to zamieszkamy łyżką.
- 3 Teraz wsypujemy naszą mąkę (przesianą) i mieszamy łyżką a następnie wyrabiamy ciasto tak jak na pączki.
Po wyrobieniu przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na minimum 1 godzinę.
- 4 Rozgrzewamy nasz smalec do temperatury smażenia (sprawdzamy drewnianą łyżką czy smalec jest gotowy, dookoła patyczka muszą się pojawić bąbelki).
Na rozgrzany tłuszcz kładziemy łyżką nasze ciasto pomagając sobie drugą łyżką.
- 5 Gorące mini pączki obsypujemy cukrem.
Najlepiej smakują ciepłe.



Twoje notatki do przepisu: