

Mini pączki z piekarnika



Autor: [szpileczkiibabeczki blog](#)
Przepisów: 329 Ocena: 2597



5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 1 i 1/3 szklanki letniego mleka,
- 14 g drożdży świeżych,
- 2 łyżki masła,
- 2/3 szklanki drobnego cukru,
- 2 jajka,
- 5 szklanek mąki pszennej,
- cukier puder.

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko lekko podgrzewamy aby było ciepłe, mieszamy z drożdżami i cukrem. Odstawiamy na 15 minut aż drożdże zaczną pracować. Masło rozpuszczamy i studzimy. Mąkę przesiewamy do miski dodajemy pozostałe składniki i rozczyń. Zagniatamy ciasto. Odstawiamy na około 1,5 godziny przykryte ściereczką.

Ciasto wałkujemy na około 2 cm wykrawamy kieliszkiem kóleczka. Wykładamy na natłuszczoną blaszkę posypaną mąką.

Pieczemy około 20 minut w 180 stopniach. Upieczone posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: