

Pączki



Autor: **maluszekk**
Przepisów: **40** Ocena: **1082**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- mąka 4 szklanki
- żółtka 3 szt
- mleko 1 i 1/2 szklanki
- sól 1/2 łyżeczki
- cukier 1/2 szklanki
- drożdże 3 dkg
- masło 1 łyżka
- marmolada
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski, dodać żółtka utarte z cukrem. Masło roztopić. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, dodać łyżkę mąki i łyżeczkę cukru. Wymieszać i pozostawić aż zaczną rosnać. Takie rosnące drożdże dodać do mąki z żółtkami, wymieszać i na końcu dodać masło. Dobrze wymieszać i zostawić do wyrośnięcia. Następnie partiami brać ciasto i rozwałkować je na grubość około 1 cm. Wycinamy foremką okrągłe pączki i kładziemy je na oprószonej mąką ściereczkę i znowu pozostawiamy do wyrośnięcia. Gdy podrosną kładziemy je na mocno rozgrzany olej. Smażyć z obu stron. Po wyciągnięciu przy pomocy szprycy wypełnić je marmoladą i posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: