

# Pączki



Autor: **anna-martyka-3**  
Przepisów: 78 Ocena: 1552



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- 40g drożdży
- 0,5kg mąki
- szklanka ciepłego mleka
- szczypta soli
- 50g masła
- 60g cukru
- 4 żółtka
- kieliszek spirytusu
- dżem truskawkowy
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże kruszymy do miseczki, dodajemy łyżeczkę cukru, odrobinę mleka i 1 łyżkę mąki. Rozcieramy i przykrywamy ściereczką na około 20 min aby zaczyn zaczął pracować. Masło ucieramy z cukrem, dodajemy żółtka. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy zaczyn, masło z żółtkami, spirytus, szczyptę soli, mleko i wyrabiamy ciasto tak długo aż zacznie odchodzić od dłoni. Przykrywamy ściereczką i pozostawiamy na około godziny. Po godzinie odrywamy po kawałku ciasta spłaszczamy w dłoni, na środek kładziemy dżem i sklejamy ciasto. Pieczemy na złoty kolor. Ważne jest aby olej nagrzał się stopniowo i nie był zbyt gorący, ponieważ pączki w środku będą surowe a na zewnątrz spalone.



Twoje notatki do przepisu: