

Pączki.

Autor: **gogusia**Przepisów: **241** Ocena: **9417**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ciasto drożdżowe: pół kilograma mąki pszennej
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 5 łyżek oleju
- 4 czubate łyżki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 25 g drożdży
- 2 jajka
- szczypta soli
- 1 łyżka spirytusu lub octu
- olej do smażenia (ja daję po połowie olej rzepakowy i smalec)
- lukier z soku z cytryny i cukru pudru
- marmolada wieloowocowa

Sposób przygotowania:

- 1 Do ciepłego mleka kruszymy drożdże, dodajemy cukier zwykły i cukier waniliowy i 2 łyżki mąki, robimy zaczyn. Gdy podrośnie dodajemy jajka, olej, sól, spirytus lub ocet, oraz mąkę wszystko razem wyrabiamy na elastyczne miękkie ciasto, zostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Jak ciasto podwoi swoją objętość dzielimy na mniejsze kawałki tak gdzieś po 50 g każdy. Formujemy zgrabne kule, u mnie jakieś trochę krzywawe. Zostawiamy na stolnicy by podrosły przykrywamy ściereczką. W wysokim rondlu podgrzewamy olej, wkładamy partiami nasze pączki, pieczemy na złoty kolor z obu stron, sprawdzamy patyczkiem czy są dopieczone. Odsączamy na ręczniku kuchennym z nadmiaru tłuszczu. Do szprycy przekładamy marmoladę i dłuższą końcówką napełniamy ciepłe pączki. Każdego pączka polewamy lukrem zrobionym z soku z cytryny oraz cukru pudru, możemy udekorować skórką pomarańczową. Z tej porcji wyszło 19 średnich pączków.

SMACZNEGO



Twoje notatki do przepisu: