

pączki...

Autor: **izaa_a**Przepisów: **560** Ocena: **20511**

5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 szklanka (250 ml) mleka
- 50 g świeżych drożdży
- 4 łyżki stołowe masła roztopionego i ostudzonego
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 3 szklanki mąki pszennej (typ 550)
- szczypta soli
- 1 jajko
- 4 żółtka
- 2 łyżki spirytusu
- smalec do smażenia
- ulubiona konfitura do nadziewania
- do dekoracji wedle uznania: lukier, cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 do miski wsypujemy mąkę, robimy „dołek” wkruszamy drożdże, dodajemy łyżkę cukru i mąki; zalewamy ciepłym mlekiem. Odstawiamy na ok 10 min, aż zaczną rosnąć.
- 2 Jajko i żółtka ucieramy z pozostałymi 2 łyżkami cukru na białą i puszystą pianę. Do miski z mąką dodajemy sól, cukier waniliowy, ubite jajka, stopione masło, spirytus i mieszamy. Trzeba dobrze wyrobić ciasto, najlepiej ręką przez około 15 minut lub odpowiednią końcówką miksera (haki) przez 10 minut. Na koniec wyrabiania ciasto ma odstawać od ręki.
- 3 Wyrośnięte ciasto na pączki musi wyrosnąć. Powinno podwoić swoją objętość. Wyrośnięte ciasto przekładamy na stolnicę lub blat kuchenny lekko posypany mąką. Wałkujemy lekko na niezbyt duży placek o grubości ok. 2 cm. Szklanką wycinamy krążki. Czynności powtarzamy aż ciasto się skończy. Krążki rozkładamy równomiernie blacie posypanym mąką przykrywamy czystą czystą ściereczką na około 30 – 45 minut do wyrośnięcia.
- 4 Wyrośnięte pączki wkładamy na odpowiednio nagrany olej i smażymy przez ok. 2 minuty z każdej strony. Pączki nie mogą za szybko się rumienić, bo w środku będą jeszcze surowe. Pączki wyławiamy łyżką cedzakową i odkładamy na talerze wyłożone papierowymi ręcznikami.
- 5 Po lekkim ostudzeniu nadziewamy szprycą z ostrą końcówką. Na koniec dekorujemy pączki lukrem bądź posypujemy cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu:

