

Pączki

Autor: **Ania1408**Przepisów: **17** Ocena: **501**

> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 1 kg i 1 szklanka mąki
- 8 żółtek
- 10 dag drożdży
- 1/2 litra mleka
- 1/2 kostki margaryny lub masła
- 1/3 szklanki oleju
- 3 łyżki cukru
- cukier waniliowy
- ulubione nadzienie (np. marmolada, dżem, czekolada)

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka utrzeć z drożdżami. Mleko, margarynę, olej, cukier waniliowy i cukier podgrzać do rozpuszczenia. Przystudzić.
- 2 Mąkę wsypać na miskę, dodać żółtka utarte z drożdżami, wyrabiać ręką i pod koniec dodać składniki rozpuszczone. Po wyrobieniu od razu robić pączki (nie czekać aż ciasto wyrośnie).
- 3 Formować pączki. Po przygotowaniu pączki smażyć na głębokim tłuszczu.

Twoje notatki do przepisu: