

Pączki

Autor: **Werazmus**Przepisów: **21** Ocena: **483**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- 4 szklanki mąki tortowej plus mąka do podsypiania
- pół kostki drożdży
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek
- szklanka ciepłego mleka
- szczypta soli
- cukier waniliowy
- powidła śliwkowe
- 1/4 kostki masła
- litr oleju do smażenia pączków

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzać i rozprowadzić w nim drożdże z łyżeczką cukru pudru i łyżeczką mąki. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
Do zaczynu dodać żółtka, cukier puder, sól, oraz przesianą mąkę.
Wyrobić ciasto, dodać roztopione masło, cukier waniliowy i wyrabiać całość, aż tłuszcz się wchłonie. Ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce.
- 2 Gdy podwoi objętość, wyłożyć na stolnicę. Rozwałkować na grubość 2 cm. Szklanką wykrawać kółka. Na kółko dać powidła, położyć drugie i zlepić. Zostawić chwilę na stolnicy, aby podrosły.

Smażymy pączki na mocno rozgrzanym oleju z obu stron. Po odsączeniu z oleju posypujemy cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: