

## PĄCZKI



Autor: LIDECZKA

Przepisów: 255 Ocena: 18711



&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- Mąka pszenna, 0,5 kg
- drożdże, 4 dkg
- żółtka, 5
- cukier, 7,5 dkg
- masło, 7,5 dkg
- mleko, 1 szklanka
- szczypta soli
- łyżka spirytusu
- NAZIENIE: przesmażonych wiśni, dżemu lub marmolady
- DO SMAŻENIA: 1 kg smalcu lub oleju

## Sposób przygotowania:

- 1 Rozrobić drożdże z łyżeczką cukru i kubkiem mleka. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (powinny podwoić swoją objętość). Z mąki i dodatków wyrobić ciasto, dodając drożdże i spirytus. Zostawić w ciepłym miejscu do wtrośnięcia. Gdy podwoi swą objętość, formować pączki. Cukiernicy robią tak: z części wyrośniętego, ciasta formują wałeczko średnicy ok. 5 cm i krają go na plastry ok. 2 cm grubości. Na każdy kładą porcję marmolady. Następnie zlepiają brzegi ciasta, tworząc kulki, które układają się na stolnicy (obsypanej mąką) w odległości ok. 5 cm. Zostawić do wyrośnięcia. Smażyć na gorącym, głębokim tłuszczu (ze spirytusem) pod przykryciem. Usmażone pączki posypać cukrem pudrem (można wymieszać z wanilią) lub polukrować. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: