

Pączki:



Autor: **helenapon**

Przepisów: **502** Ocena: **4753**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg mąki tortowej
- 10 dag świeżych drożdży
- 1/2 szklanki drobnego cukru
- 8 żółtek
- 2 szklanki mleka
- 100 ml oleju
- otarta skórka z pomarańczy
- szczypta soli
- Polewa czekoladowa:
- 330 ml śmietanki 36 %
- 100 g gorzkiej czekolady
- 1 łyżka żelatyny
- 1/4 szklanki gorącej wody
- Dodatkowo:
- marmolada lub konfitura różana

Sposób przygotowania:

1 Zaczyn drożdżowy:

W kubku rozetrzeć drożdże z 1 łyżeczką cukru, 2-3 łyżkami mąki i kilkoma łyżkami mleka. Po rozmieszaniu zaczyn powinien mieć konsystencję gęstej, kwaśnej śmietany. Odstawić na kilka minut do wyrośnięcia.

Do miski przesiać mąkę. Żółtka ubić na puch z cukrem. Dodać do mąki. Wlać letnie mleko, zaczyn drożdżowy, szczyptę soli i otartą skórkę z pomarańczy.

Wyrobić. Stopniowo dolewać olej i wtłaczać go w ciasto. Im więcej powietrza wtłoczemy w ciasto, tym pączki będą delikatniejsze.

Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Po wyrośnięciu - "odgazować" ciasto czyli krótko jeszcze raz wyrobić. Kiedy podwoi swoją objętość

wyłożyć na blat lekko podsypany mąką i rozwałkować na grubość 1,5 cm. Wykrawać szklanką.

Ułożyć pączki na ściereczce i zostawić do wyrośnięcia. Smażyć na złoty kolor.

Po ostygnięciu - przy pomocy długiej szprycy cukierniczej można nadziewać różaną konfiturą i oblać lukrem lub polewą czekoladową. Udekorować.

A małym garnku podgrzać śmietankę (ale nie zagotować jej). Zestawić z ognia, dodać połamaną czekoladę i mieszać do rozpuszczenia.

W gorącej wodzie rozmieszać żelatynę i po przestudzeniu-połączyć ze śmietanką i czekoladą.
Przestudzić. Oblać pączki.

Twoje notatki do przepisu: