

# Pączki:



Autor: **helenapon**  
Przepisów: **502** Ocena: **4762**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 1 kg przesianej mąki tortowej
- 100 g świeżych drożdży
- 1/2 szklanki cukru
- 8 żółtek
- 2 szklanki letniego mleka
- 100 ml oleju
- otarta skórka z pomarańczy
- szczypta soli
- Lukier śmietankowy:
- 1 szklanka cukru pudru
- 2 łyżki gęstej, kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- Dodatkowo:
- powidła śliwkowe lub różana konfitura
- wiórki kokosowe lub płatki migdałowe

## 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.

## Twoje notatki do przepisu: