

Pączki



Autor: **Lucque**
Przepisów: **40** Ocena: **327**



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- 1 kg mąki
- 100 g drożdży
- 1 jajko
- 6 - 8 żółtek
- 100 g margaryny
- 100 g cukru
- 0,5 l mleka
- cukier waniliowy
- łyżeczka spirytusu (ewentualnie czystej wódki)
- marmolada*
- cukier puder lub lukier
- 1 kg smalcu + 1 l oleju (do smażenia)
- odrobina soli lub ziemniak (do tłuszczu)

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy rozczynek:
100 ml mleka ogrzać do temperatury około 37 st. C., okruszyć do niego drożdże, dodać 20 g cukru oraz tyle mąki by powstała konsystencja gęstej śmietany. Odstawić do wyrośnięcia
- 2 Przygotowujemy ciasto:
Mleko ogrzać do temperatury około 30 st. C. Margarynę rozpuścić. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Z mąki, mleko, rozczynek drożdżowy, masy jajko-cukrowej, jajka oraz spirytusu wyrobić ciasto, pod koniec dodać upłynnioną margarynę. Wyrobić dokładnie. Zostawić do wyrośnięcia; ciasto musi podwoić swoją objętość.
Po wyrośnięciu odważyć porcję ciasta około 700 g, którą podzielić na 10 porcji. W każdej porcji umieścić łyżeczkę marmolady, uformować pączki i pozostawiamy do wyrośnięcia.
- 3 Smażyć w płaskim naczyniu, na rozgrzanym głębokim tłuszczu, tak aby pączki mogły swobodnie pływać.
Przed wyjęciem sprawdzić za pomocą patyczka czy pączki się już upiekły.
Upieczone pączki posypujemy cukrem pudrem lub oblewamy lukrem.
- 4 *Zamiast marmolady możemy użyć innego nadzienia, np.: czekolada w takiej sytuacji nadziewamy już upieczone pączki za pomocą szprycy).

Twoje notatki do przepisu: