

Pączki



Autor: **iwonasz**

Przepisów: **28** Ocena: **1382**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 0,5 kg
- cukier, pół szklanki
- masło, pół kostki
- mleko, 1 szklanka
- żółtka, 6 szt
- cukier wanil.
- Spirytus, 1 łyżka
- szczypta soli
- konfitura z róży lub marmolada o smaku różanym, ok 30 dag
- smalec do smażenia, 3-4 kostki
- cukier puder do posypania
- drożdże, 5 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże zasypać czubatą łyżką cukru rozetrzeć odstawić. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem wanil. Mąkę przesiać do masy jajecznej. Podgrzać mleko, część dodać do drożdży zamieszać dodać do żółtek z mąką posolić. wyrabiać ciasto dodając resztę mleka wraz ze spirytusem. Gdy ciasto odchodzi od miski wlać roztopione ciepłe masło wyrobić ponownie. Odstawić do wyrośnięcia przykryte ściereczką. Im ciasto luźniejsze tym delikatniejsze będą pączki.
- 2 Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na stolnicę posypaną mąką. Rozwałkować na grubość ok 1,5 cm i wykrawać krążki. każdy krążek lekko spłaszczyć i nakładać konfiturę przykryć drugim krążkiem zlepować i odciąć boki szklanką którą się wykrawało aby pączki były równe. Pączki odstawić do ponownego wyrośnięcia.
- 3 Smalec rozgrzać w szerokim rondlu. tłuszcz jest nagrany do właściwej temperatury gdy wrzucimy kawałek ciasta i się zarumieni. Kłaść na tłuszcz po kilka pączków gdy zrumienią się z jednej strony odwracać. Usmażone wyjmować na ręcznik papierowy do osączenia. Posypać pudrem.
- 4 Wypróbowałam wiele przepisów na pączki i w końcu zostałam przy tym właśnie. Polecam z czystym sumieniem najważniejsze jest poświęcić się trochę i dobrze wyrobić ciasto.
- 5 A z pozostałych białek polecam zrobić "budapeszt" z mojego przepisu :)

Twoje notatki do przepisu: