

Pączki



Autor: **Mateusz15**
Przepisów: 55 Ocena: 2636

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 1000g
- mleko, 500ml
- drożdże świeże, 100g
- cukier, 130g
- roztopione masło, 100g
- ŻÓŁTKA JAJEK, 6 szt.
- jajko, 1 szt.
- Spirytus, 1 kieliszek
- cytryna, 1 szt.
- konfitura z róży lub inna, wg uznania
- olej lub smalec, do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 200g mąki wymieszać z połową ciepłego mleka, drożdżami i łyżką cukru. Pozostawić do wyrośnięcia.
- 2 Żółtka i jajko utrzeć w dużym naczyniu z resztą cukru. Dodać przesianą mąkę, sok z cytryny, spirytus i wyrośnięty zaczyn. Wymieszać drewnianą łyżką i wyrabiać ręcznie aż zacznie odstawać od ręki i ścianek naczynia. Potem dodać masło i chwilę wyrobić.
- 3 Przykryć i odstawić na 15 minut do wyrośnięcia.
- 4 Zagnieść. Odrywać łyżką porcje ciasta i formować w ręce krążki. Kłaść na nich po pół łyżeczki nadzienia i zlepiać, pozostawić na co najmniej pół godziny w ciepłym miejscu. Ewentualnie rozwałkować ciasto na grubość niewiele ponad jednego centymetra, wykrawać szklanką i pozostawić do wyrośnięcia.
- 5 Smażyć w tłuszczu rozgrzanym do około 170 stopni. "Puste" pączki nadziać konfiturą. Posypać cukrem pudrem lub poleć lukrem.
- 6 [przepis z mojewypieki.blox.pl]

Twoje notatki do przepisu: