

Pączki

Autor: **agatokaj**Przepisów: **105** Ocena: **2982**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 50dag
- margaryna, 10 dag
- jajka, 6 żółtek
- cukier, 5dag
- drożdże, 6 dag
- mleko, 1szklanka
- skórka z jednej cytryny
- sól, szczypta
- marmolada, olej lub smalec do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki drożdży szczypty soli ,części mleka, i cukru zrobić zaczyn.Do miski wsypać resztę mąki,utarte z cukrem żółtka,zaczem ciepłe mleko,pod koniec roztopioną margarynę dobrze wymieszać,odstawić do wyrośnięcia.Ciasto wyłożyć na stolnicę rozwałkować szklanką zaznaczyć krążki na połowie ciasta ,nałożyć marmoladę,przykryć drugą połową i wycinać pączki,odstawić do wyrośnięcia. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu,polukrować.

Twoje notatki do przepisu: