

Pączki bez jajek.



Autor: **magelo**
Przepisów: **225** Ocena: **1124**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mleko 200 ml.
- drożdże 1/2 kostki
- sól szczypta
- cukier puder 3/4szkl. + do lukru
- mąka ok. 2 szkl.
- ciukier łyżka
- masło 1/2 kostki
- olej do smażenia
- sok z cytryny do lukru

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże mieszam z dodatkiem cukru , ciepłego mleka , soli i łyżki mąki. Odstawiam na ok. 20 minut w ciepłe miejsce.
- 2 Masło roztapiam i studzę. Mąkę wsypuję do miski , zostawiając do posypania stolnicy. Dodaję cukier puder ,rozczyń i masło. Zagniatam i przykrywam do wyrośnięcia na ok. 1 godz. Ciasto powinno być dosyć gęste.
- 3 Na stopnicę wysypuję odrobinę mąki , wyjmuję ciasto. Wałkuję na grubość ok. 2 cm. Wycinam małym kubkiem krążki , układam na blachę posypaną mąką , aby wyrosły.Przykrywam ściereczką na ok. 1 godz.
- 4 Do garnka z gorącym olejem ok.[170 stopni] wkładam delikatnie wyrośnięte krążki i smażę z obu stron.Na początek smażę jednego na próbę.Usmażone wyjmuję na ręcznik papierowy. Część nadziewam dżemem za pomocą szprycy. Pączki lukruję.

Twoje notatki do przepisu: