

Pączki bez mleka

Autor: **tweety_28**Przepisów: **16** Ocena: **217**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 10 dag drożdży
- 5 łyżek cukru
- 500 ml wody
- 6 żółtek plus 1 jajko
- 5 łyżek oleju roślinnego
- cukier wanilinowy
- kieliszek rumu
- pół łyżeczki soli
- olej do smażenia (najlepszy będzie smalec)
- marmolada

Sposób przygotowania:

- 1 Zrobić rozczyn z drożdży roztartych z łyżką cukru, 10 dag mąki i pół szklanki wody. Pozostawić do wyrośnięcia.
Utrzeć jajko oraz żółtka z resztą cukru, dodać mąkę, wyrośnięty rozczyn, cukier wanilinowy, resztę wody, sól i rum. Wyrabiać aż ciasto będzie gładkie. Dodać olej i jeszcze chwilę wyrabiać. Zostawić w ciepłym miejscu na 10-15 min.
- 2 Uformować w rękach małe kulki, delikatnie przyciskając odłożyć na stolnicę oprószoną mąką do ponownego wyrośnięcia (u mnie około 20 min).
- 3 Smażyć w głębokim tłuszczu po obu stronach na złoty kolor. Wyjąć, osączyć na ręcznikach papierowych.
Gdy wystygną nadziewam pączki marmoladą używając do tego strzykawki i posypuje cukrem pudrem.

Ps. Pierwotny przepis pochodzi z www.mojewypieki.com i został zmodyfikowany na potrzeby diety bezmlecznej.



Twoje notatki do przepisu:

