

Pączki na mące krupczatce



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **494** Ocena: **3974**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1szkl. mąki pszennej tortowej
- 0,5szkl. mąki krupczatki
- 0,5szkl. ciepłego mleka
- 2 łyżki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 25g świeżych drożdży
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżki spirytusu
- marmolada różana do nadziewania
- olej do smażenia
- cukier puder
- 3 żółtka

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże wkruszyłam do miseczki. Dosypałam łyżeczkę cukru i łyżkę mąki tortowej. Dolałam ciepłe mleko i dokładnie rozmieszałam składniki na jednolity zaczyn. Zaczyn odstawiłam na kilkanaście minut żeby zaczął rosnąć. Resztę mąki tortowej i mąkę krupczatkę wsypałam do miski. Żółtka utarłam z resztą cukru i cukrem waniliowym na puszystą masę i dodałam ją do mąki. Dodałam jeszcze olej, spirytus i wyrośnięty zaczyn. Z podanych składników zagniotłam ciasto. Można to zrobić rękami lub mikserem z hakami. Wyrabianie powinno trwać kilka minut. Ciasto powinno ładnie odklejać się od ścianek miski. Wyrobite ciasto pozostawiłam w misce, nakryłam je ściereczką i odstawiłam na ok. godzinę do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto przełożyłam na stolnicę lekko oprószoną mąką i rozwałkowałam na placek o grubości ok. 1cm. Z ciasta szklanką wycinałam kółka. Na każdym krążku ciasta nakładałam łyżeczkę marmolady i zlepiałam brzegi ciasta tworząc okrągłego pączka. Uformowane pączki odkładałam na stolnicę i pozostawiłam je na ok. 20-25min. do napuszenia/podrośnięcia. W szerokim garnku rozgrzałam ok. 1 litr oleju. Na gorący olej wkładałam pączki i smażyłam je z obu stron, po czym wykładałam na talerz przykryty ręcznikami papierowymi. Jeszcze ciepłe pączki obtaczałam w cukrze pudrze.

Twoje notatki do przepisu: