

# pączki przepis sprzed stu lat...

Autor: **izaa\_a**Przepisów: **572** Ocena: **21313**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 0,5kg mąki
- 5dag drożdży
- szklanka mleka
- 6 żółtek
- 0,5 szkl cukru
- 15 dag masła
- smalec do smażenia
- kieliszek rumu ( ja dałam czysta wódkę)

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko zagotować dodać 2 łyżki mąki i wymieszać, żeby nie było grudek, gdy przestygnie dodać drożdże i łyżkę cukru.
- 2 Żółtka utrzeć z cukrem, wlać do rozczyntu- wymieszać. Dodać resztę mąki, rum. Po wyrobieniu ciasta wlać rozpuszczone i przestudzone masło. Wyrabiać aż ciasto będzie odchodziło od ręki. Odstawić na około pół godz w ciepłe miejsce.
- 3 Formować małe pączki, po uformowaniu ostawiłam na ok 20 minut do wyrośnięcia. Smażyć na smalcu. Konfiturą nadziewałam po usmażeniu..

## Twoje notatki do przepisu: