

# Pączki tanie



Autor: Akademia

Przepisów: 107 Ocena: 1243



5-6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej,
- 3 żółtka
- 1/5 szklanki cukru
- łyżka masła
- 1.5 szklanki mleka
- czubata łyżka drożdży (30 g)
- szczypta soli
- 1/3 łyżeczki olejku pomarańczowego

## Sposób przygotowania:

- 1 ZACZYN. W podgrzanym mleku rozprowadzam drożdże, łyżkę mąki i łyżeczkę cukru. Pozostawiam do wyrośnięcia na ok. 15 minut (w ciepłym miejscu, przykryte bawełnianym ręcznikiem).
- 2 Mąkę przesiewam. Żółtka ucieram z cukrem. Do przesianej mąki dodaję zaczyn, utarte żółtka, sól i olejek pomarańczowy lub skórkę. Ciasto ucieram. Pod koniec ucierania dodaję tłuszcz i wyrabiam ciasto do momentu jego całkowitego wchłonięcia. Ciasto powinno mieć luźną konsystencję. Ostawiam do wyrośnięcia na ok. 45 minut.
- 3 Z wyrośniętego ciasta formuję okrągłe placuszki, a na ich środku kładę powidła. Następnie ciasto sklejam tworząc kulę i układam zlepioną stroną na wysypanej mąką stolnicy. Pączki przykrywam bawełnianą ściereczką i pozostawiam do wyrośnięcia na około 15 minut. Smażę z obu stron w gorącym tłuszczu. Wystudzone pączki lukruję.



Twoje notatki do przepisu: