

Pączki z konfiturą różaną polane lukrem



Autor: **monikagotuje**
Przepisów: 73 Ocena: 1687



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg przesianej mąki
- 8 dkg drożdży
- 7 żółtek
- 1¼ szkl cukru
- cukier waniliowy
- 125 dkg margaryny
- 500 ml mleka
- szczypta soli
- pół kieliszka spirytusu
- pącz: sok z cytryny, cukier puder i cukier waniliowy
- 1,5 litra oleju do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Do miseczki wlać trochę ciepłego mleka, pokruszyć drożdże dodać 1 łyżeczkę cukru i 1 łyżeczkę mąki, zostawić do wyrośnięcia.

W rondelku podgrzać 500 ml mleka z margaryną. Odstawić do przestygnięcia.

Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym.

Przestudzone mleko wlać do mąki, dodać drożdże żółtka szczyptę soli i spirytus. Ciasto wyrobić ręcznie lub przy użyciu malaksera. Odstawić do podwojenia objętości.

Wyrośnięte ciasto przełożyć na stolnicę rozwałkować i przy pomocy szklanki wycinać krążki. Odstawiamy na kilka minut pączki znów do wyrośnięcia.

W garnku rozgrzewamy olej.

Gdy pączki podrosną delikatnie je rozplaszczamy dajemy po troszku konfitury różanej, zlepimy brzegi i formujemy pączka. Odstawiamy znów na kilka minut aby urosły.

- 2 Pączki smażymy na gorącym oleju na złoty kolor z dwóch stron



- ③ Lukier cytrynowo waniliowy :wlewamy sok z cytryny do miseczki dosypujemy stopniowo cukier puder tak aby powstała konsystencja gęstej śmietany dodajemy cukier waniliowy i wszystko razem łączymy.

Przy pomocy pędzla smarujemy górną część pączka lukrem,można posypać starta skórka z cytryny. Ja również kilka obtoczyłam w cukrze pudrze.

Smacznego



Twoje notatki do przepisu: