

# Pączki z nadzieniem różanym



Autor: **monniqua**  
Przepisów: **19** Ocena: **551**

> 6 os. 15 min średnie przystępne



monniqua | Smaker.pl

## Składniki:

- Mąka pszenna, ok. 1kg
- cukier, 100g
- mleko, 0,5l
- drożdże świeże, 100g
- żółtka, 6 szt.
- jajko, 1 szt.
- masło, 100g
- sól, 1/2 łyżeczki
- marmolada różana, 1 opakowanie ok.300g
- olej, do smażenia
- cukier puder, do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, 200g mąki i 1/2 szklanki mleka. Odstawić do wyrośnięcia.
- 2 Jajko i żółtka utrzeć z resztą cukru i wymieszać z przesianą przez sitko mąką, solą, przygotowanymi wcześniej drożdżami, mlekiem i sokiem z cytryny. Wyrabiać do uzyskania gładkiej masy. Dodać roztopione masło i ponownie zagnieść. Pozostawić w ciepłym miejscu przez 15-20 min.
- 3 Po tym czasie z ciasta formować kule i za pomocą szprycy umieścić marmoladę w środku. Oprószyć delikatnie mąką i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 1h
- 4 Smażyć pączki w głębokim tłuszczu na złoty kolor. Gdy przestygną posypać cukrem pudrem. Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: