

"Pączki"

Autor: **kicia1**Przepisów: **17** Ocena: **221**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- -maka, 1 kg
- -drożdże, 10 dag
- -mleko, 0,5 litra
- -żółtka, 14 sztuk
- -cukier kryształ, 20 dag
- -masło, 20 dag
- -rum lub spirytus, 2 kieliszki
- -DODATKOWO:
- -marmolada do nadziewania, 0,5 kg
- -cukier puder do posypania
- -smalec do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 z 4 łyżek mąki, 2 łyżek cukru, drożdży i mleka robimy rozczynek
- 2 żółtka ubijamy z pozostałym cukrem na parze przez około 15 minut i studzimy
- 3 jak rozczynek urośnie dodajemy żółtka ubite na parze i pozostałe składniki - wyrabiamy aż będzie odchodzić od ręki
- 4 roztopiamy masło i po przestudzeniu dokładamy do ciasta i ponownie wyrabiamy aż ciasto wchłonie cały tłuszcz
- 5 formujemy pączki (mi z tej ilości wyszło około 35 pączków) i zostawiamy aby podrosły
- 6 smażymy na smalcu pod przykryciem, usmażone pączki nadziewamy marmoladą i posypujemy cukrem pudrem

Twoje notatki do przepisu: