

"Tanie pączki"



Autor: **BrendyM**
Przepisów: 16 Ocena: 64

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1/2 kg. mąki
- 3 żółtka
- 3 łyżki cukru
- 3 dkg. drożdży
- 1 łyżka masła
- 1,5 szkl. mleka
- płaska łyżeczka soli
- szkl. powideł śliwkowych
- kilka kropli olejku rumowego
- smalec do smażenia
- cukier puder z waniliowym do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozprowadzić w ciepłym mleku dodając płaską łyżeczkę mąki i łyżeczkę cukru.
- 2 Gdy podrosną ,przełożyć je do mąki. Dodać żółtka wymieszane z cukrem ,letnim mlekiem i odrobiną soli.
- 3 Wyrobić ciasto dodając pod koniec przetopiony tłuszcz.Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłe do wyrośnięcia.
- 4 Rozwałkować ciasto gr.0,5 cm , nałożyć po łyżeczce powideł śliwkowych ,przykryć ciastem i szklanką wycinać pączki.
Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złocisty kolor.
Wymować na ręcznik papierowy i posypać cukrem pudrem lub posmarować lukrem.
- 5 - Lukier : 2-3 łyżki cukru pudru wymieszać z 1-2 łyżkami ciepłej wody.
- Pączki z budyniem: ugotować budyń wg. przepisu na opakowaniu,dodać łyżeczkę mąki pszennej i 1 żółtko.
-Pączki z bitą śmietaną: 400 ml. schłodzonej śmietany 30 % ,1/2 szkl. cukru pudru.
Życzę smacznego

Twoje notatki do przepisu: