



oponki pączki

Autor: Bernadeta Torba

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzej piekarnik do 180 stopni C. Przygotuj 2 blachy z formami dodonatów. Jeżeli ich nie masz, możesz też użyć formy do muffinów. Nasmaruj je tłuszczem wewnątrz. Do dużej miski przesiej mąkę, cukier, proszek do pieczenia, cynamon, gałkę muskatołową i sól. W drugiej, mniejszej misce wymieszaj roztrzepane jajko, mleko, roztopione masło i wanilię. Wymieszane mokre składniki wlej do miski z suchymi składnikami i wymieszaj je dokładnie razem, aż się połączą. Wlej porcje ciasta do foremek, wypełniając każdą w ok. $\frac{3}{4}$ wysokości. Wstaw do piekarnika i piecz przez ok. 17 minut lub do momentu, kiedy wetknięta w ciasto wykałaczka będzie czysta i sucha. Pozwól im ostygnąć przez 5 minut, po czym odwróć formę do góry nogami i ostrożnie wytrząśnij je na zewnątrz. Rozpuść 8 łyżek masła w rondelku albo misce. W drugiej misce przygotuj cukier wymieszany z cynamonem. Maczaj jedną stronę pączka w maśle, po czym dociśnij ją do cukru cynamonowego, aby się przykleił do mokrej powierzchni.

składniki

2 szklanki mąki

1 1/2 szklanki cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka mielonego cynamonu

1/2 łyżeczki gałki muskatołowej

1/2 łyżeczki soli

1 bardzo duże jajko

1 1/4 filiżanki mleka pełnotłustego Łaciate

2 łyżki masła, roztopionego Łaciate

2 łyżeczki czystego ekstraktu z wanilii

Posypka:

8 łyżek masła Łaciate

1/2 szklanki cukru

1/2 łyżeczki mielonego cynamonu