



Pączki

Autor: KUCHARCZKA

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **8**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Krok 1

Letnie mleko wymieszać z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i paroma łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10- 15 minut.

Krok 2

Roztopić masło.

Krok 3

Żółtka, jajko i resztę cukru ubić na parze.

Krok 4

Resztę mąki wsypać do dużej miski. Dodać wyrośnięty zaczyn, kolejno masę jajeczną. Podczas wyrabiania, dodawać roztopione masło. Wyrobić ciasto na gładką masę. Pod koniec dodać spirytus i ponownie wyrobić ciasto.

Krok 5

Ciasto przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość (ok. 40- 60 minut).

Krok 6

Wyrośnięte ciasto przełożyć na posypany grubo mąką blat i rozwałkować do grubości około 1cm. Wykrawać z niego krążki.

Krok 7

Na połowę krążków nałożyć nadzienie i przykryć pozostałymi krążkami. Brzegi dobrze zlepić.

Krok 8

Pączki pozostawić do wyrośnięcia, na lekko posypanym mąką blacie, przykryte ściereczką.

Krok 9

Smażyć na rozgrzanym tłuszczu w dużym garnku z obu stron.

Krok 10

Przestudzone pączki posypać cukrem pudrem.

Składniki:

500 g mąki pszennej

50 g drożdży

100 g masła Łaciate

½ szklanki cukru

4 żółtka

1 jajko

1 szklanka mleka Łaciate

1 łyżka spirytusu

Dodatkowo:

Powidła

1-1,5 l oleju do smażenia