

Pampuchy na słodko

data aktualizacji: 2020.01.22 autor: Redakcja



Składniki: 1 kg mąki pszennej, cukier waniliowy, 3 całe jajek, 4 żółtka, 10 dag drożdży, ½ szklanki cukru, szczypta soli, odrobina mleka do rozpuszczenia drożdży.

Wykonanie: Mąkę przesiać do miski, zrobić mały dołek, wlać drożdże i cukier rozpuszczone w ciepłym mleku, poczekać kilka minut aż drożdże urosną. Następnie dodać całe jajka i cukier, wyrobić ciasto. Zostawić ciasto około ½-1 godz. do wyrośnięcia. Ciasto wyjmować po kawałku, rozwałkować na grubość około 1cm, wykrawać kółka, pozostawić do wyrośnięcia około 10 min. Postawić garnek na ogniu, zagotować wodę, na garnku umieścić gazę lub duże sito. Kiedy woda zacznie wrzeć i mocno parować, układać bułeczki po kilka sztuk, nie mogą do siebie przylegać, bo w trakcie gotowania na parze jeszcze urosną. Przykryć bułeczki miską, gotować na parze 4-5 minut.

Podawać gorące polane czekoladą lub sosem owocowym. Zimne pampuchy można pokroić w plastry i odgrzać na gorącym tłuszczu, posypać cukrem pudrem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34338-pampuchy-na-slodko>