Domowe pączki

data aktualizacji: 2020.03.20 autor: Redakcja

Składniki:

- 1/2 kilograma mąki
- 4 żółtka
- 100 gram cukru
- 100 gram masła
- Szklanka mleka
- 40 gram drożdży
- łyżka spirytusu
- szczypta soli
- olejek rumowy lub arachidowy
- dowolna marmolada bądź inne nadzienie

Wykonanie:

Drożdże wymieszać z ciepłym (ale nie gorącym) mlekiem. Dodać: łyżkę mąki, łyżeczkę cukru

i odstawić do wyrośnięcia. Do pozostałej mąki dodać żółtka utarte z cukrem, kilkoma kropkami olejku oraz szczyptą soli. Następnie do masy dodać wyrośnięte drożdże.

Zagniatać ciasto do utrzymania gładkiej masy. Pod koniec zagniatania do ciasta dodać spirytus oraz rozpuszczone i ostudzone masło. Następnie należy dalej zagniatać ciasto póki masło całkowicie się nie wchłonie. Ciasto powinno mieć dość luźną konsystencję. Po wyrobieniu go, należy odstawić ciasto do wyrośnięcia. Wyrośniętą masę nabierać drewnianą łyżką umoczoną w wodzie. Niewielką kulkę rozpłaszczyć na dłoni i na każdy placek nałożyć marmolady, a następnie zalepić, tak by nadzienie nie wypływało z utworzonego pączka. Pączki ułożyć na stolnicy stroną zlepioną do dołu. Gdy tylko masa zacznie rosnąć, smażyć po jednej stronie, pod przykryciem, w gorącym oleju. Kiedy pączek się zaróżowi, należy przewrócić go na drugą stronę, i nie przykrywać!

Smacznego!

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34993-domowe-paczki