

Pączki I

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.



Przepis na bardzo dobre pączki.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 kg
- cukier kryształ - 20 dag
- margaryna - 15 dag
- jaja - 5 szt.
- mleko - 1/2 l
- drożdże - 5 dag
- cukier puder do posypania - 20 dag
- cukier waniliowy - 1 op.
- aromat waniliowy -
- konfitura - 30 dag
- smalec lub olej do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Drożdże wymieszać z małą ilością letniego mleka z dodatkiem cukru. Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Połączyć mąkę z letnim mlekiem, żółtkami i drożdżami. Dodać aromat, skórkę z cytryny. Wyrabiać ciasto aż ukażą się pęcherzyki powietrza. Pod koniec wyrabiać tak długo aż będzie odchodziło od ręki. Wyrośnięte rozwałkować na grubość 1 cm i wykrawać krążki szklanką. Przełożyć konfiturą. Smażyć.

Jak podawać?

Posypane cukrem lub polane lukrem:)

Uwagi:

Pączki można smażyć w dużym rondlu, w garnku powinno być ok. 1/2 tłuszczu. Smażymy do momentu aż ciasto nabierze złocisto-brązowego koloru i przewracamy na drugą stronę.

Pączki możemy nadziewać marmoladą owocową, różaną, budyniem itd.

Aby pączki nie chłoneły zbyt dużo tłuszczu dodajemy kieliszek spirytusu lub trochę octu.