

Pączki domowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6



Przepis na pyszne, domowe pączki. Bardzo łatwe w przygotowaniu.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 60dkg mąki, 15dkg cukru, 15dkg masła, 6 jaj, -
- 1/4 l mleka, 5dkg drożdży, 1 olejek śmietankowy, szczypta soli, -
- 50dkg marmolady, cukier puder, olej do smażenia. -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Z 1/3 części mąki oraz drożdży i mleka wykonać rozczyn. Gdy podrośnie, dodać jaja, cukier, olejek, resztę mąki, sól i stopione masło. Wyrobić ciasto. Gdy podrośnie, formować kulki, a do ich środka nakładać marmoladę. Kłaść je na posypanej mąką serwetce. Kiedy pączki podrosną, smażyć je na gorącym oleju. Po usmażeniu posypać cukrem pudrem.

