

Domowe pączusie

Przepis dodany przez użytkownika avril



Zwykłe pączki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag mąki -
- 15 dag cukru -
- 10 dag masła -
- 1/4 litra mleka -
- 50 dag marmolady -
- 5 jajek -
- 5 dag drożdży -
- olejek śmietankowy -
- cukier puder -
- szczypta soli -
- olej do smażenia -

Etapy przyrządzania:

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