

## Donuts (Doughnuts) – pączki z dziurką



### KUCHNIA MARTY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki na ciasto

<b>mąka pszenna typ 450</b>	450 g
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>cukier puder</b>	140 g
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>mleko</b>	200 ml
<b>jajka</b>	2 szt
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>aromat waniliowy</b>	1 łyżeczka

#### Składniki na lukier

<b>cukier puder</b>	100 g
<b>gorąca woda</b>	2-3 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>aromat waniliowy</b>	1/2 łyżeczki

#### Dodatkowo

- olej do smażenia**
- skórka pomarańczowa kandyzowana**
- wiórki kokosowe**
- kolorowa posypka**

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta na Donuts:

W misce mieszamy mąkę, proszek do pieczenia, sól i cukier puder. Dodajemy roztrzepane jajka, olej, aromat waniliowy i mleko. Wyrabiamy ciasto przez kilka minut. Gotowe ciasto przekładamy na stolnicę oprószoną mąką i rozwałkowujemy na grubość ok. 1,5 cm. Szklanką wykrawamy kółka, a następnie kieliszkiem wycinamy dziurki. Smażymy na rozgrzanym oleju z każdej strony aż się zarumienią. Po usmażeniu odkładamy na papierowy ręcznik by odsączyć tłuszcz.

Przygotowanie lukru:

Cukier puder ucieramy do gładkości z 2-3 łyżkami gorącej wody, sokiem z cytryny i aromatem waniliowym. Gęstość lukru regulujemy przez zwiększenie ilości wody lub cukru pudru.

Donuts (Doughnuts) – pączki z dziurką zanurzamy do połowy w lukrze, jeśli chcemy dekorujemy posypkami lub kandyzowaną skórką pomarańczowa.