

Pączki



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
żółtka jaj	8 sztuk
mleko	500 ml
cukier	20 dag
masło	20 dag
drożdże	10 dag
marmolada	25 dag
spirytus	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę pszenną przesiać przez sito. Żółtka jaj utrzeć z cukrem na puszystą masę. Drożdże wymieszać z odrobiną mleka, cukru i łyżką mąki pszennej, przykryć lnianą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy drożdże wyrosną wlać je do mąki, dodać cukier z żółtkami, masło, zapach i wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie odrywać małe kawałki, formować placuszki, nakładać na nie po łyżeczce marmolady i formować pączki. Smażyć na rozgrzanym głębokim tłuszczu ze spirytusem. Po usmażeniu odsączyć z tłuszczu i posypać cukrem pudrem.