

pączki II



MIROSŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg.
cukier	3/4 szkl.
olej	0,1 l
żółtka	5 szt.
mleko	1/2 l
drożdże	5 dkg
sól	szczypta
spirytus	2 łyżki
olej do smażenia	
marmolada	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

drożdże rozmieszać z małą ilością letniego mleka z dodatkiem łyżeczki cukru, resztę mleka wlać do miski z mąką aby zrobić rozczyń o konsystencji gęstej śmietany gdy podrośnie dodać ubite żółtka z cukrem resztę mąki i sól, wyrobić ciasto, pod koniec dodać olej i cukier waniliowy lub aromat wyrobić i wlać spirytus wymieszać i odstawić do wyrośnięcia po czym odrywać kawałki ciasta i rozciągać na wielkość dłoni na środek nakładać marmoladę sklejać odkładać na ściereczkę wysypaną mąką do wyrośnięcia po czym upiec w rozgrzanym oleju na złoty kolor z obu stron.