

Pączki z adwokatem



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto na pączki:

mąka pszenna	1 kg
masło 82%	130 g
drożdże świeże	100 g
mleko	500 ml
cukier	130 g
jajka	1 sztuk
żółtka duże	6 sztuk
spirytus	3 łyżek
aromat waniliowy	9 ml

Nadzienie adwokatowe:

likier adwokat	360 ml
mleko	360 ml
mąka pszenna	1 duża łyż.
mąka ziemniaczna	1 duża łyż.
żółtka	1 szt.
cukier	60 g

Lukier adwokatowy:

cukier puder	300 g
likier adwokat	110 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nadzienie adwokatowe:

Mleko i adwokat wymieszać ze sobą. Połowę uzyskanego płynu podgrzać z cukrem, a drugą część wymieszać z żółtkami i mąkami. Przygotowaną mieszaninę z żółtek i mąki wlać na gotujące się mleko wymieszane z adwokatem i cukrem, ugotować jak budyń, a następnie pozostawić do wystudzenia.

2. Lukier adwokatowy:

Adwokat utrzeć z cukrem pudrem do momentu uzyskania konsystencji lukru.

3. Ciasto na pączki:

Mleko podgrzać, dodać cukier, masło i całość mieszać aż składniki się rozpuszczą. Jajka i żółtka przełożyć do dużej miski, dodać pokruszone drożdże i całość wymieszać łyżką aż powstanie jednolita masa. Następnie dodać letnie mleko, mąkę, aromat waniliowy i spirytus. Całość zagnieść i wyrobić na jednolite ciasto tak aż zacznie odchodzić od rąk. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

4. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na grubość 1,5cm. Następnie za pomocą obręczy o średnicy 7cm wyciąć koła i pozostawić do wyrośnięcia. Postępować tak aż do wykorzystania całego ciasta.

5. Tak przygotowane pączki wrzucać partiami na gorący, głęboki olej wyrośniętą stroną ku dołowi i smażyć z obydwu stron na wolnym ogniu.

6. Usmażone pączki wyłożyć na papierowy ręcznik aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

7. Jeszcze ciepłe pączki poleać lukrem adwokatowym i pozostawić do wystudzenia. Po tym czasie napełnić nadzieniem adwokatowym za pomocą szprycy z odpowiednią końcówką.