

Pączki z ciasta ptysiowego

KUCHARECZEKJEDEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	10 dkg
sól	1/2 łyżeczki
mąka	30 dkg
jajko	8 sztuk
rodzynki	15 dkg
olej	1 litr
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jest to tradycyjny sposób na parzone ciasto. Warto spróbować:) W garnku zagotowujemy 1/2 litra wody z masłem i solą. Zdejmujemy z ognia i pomalutku dosypujemy mąkę, energicznie mieszamy aby nie zrobiły się grudki. Garnek stawiamy na ogniu i podgrzewamy mieszając do momentu aż ciasto będzie lśniące i będzie odstawać od garnka. Do masy wbijamy pojedynczo jajka i miksujemy. Na koniec dodajemy rodzynki. Ciasto wstawiamy na około 20 minut do lodówki. W tym czasie rozgrzewamy tłuszcz. Na gorący łyżką kładziemy niewielkie porcje ciasta. Osączamy na ręczniku papierowym, podajemy ciepłe posypane cukrem pudrem. Smacznego.