

Pączki z dżemem



MICHAŁ2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
cukier	150 g
drożdże	100 g
żółtko jajek	5
mleko	0,5 l
olej	1,5 l
margarzyn	2 łyżki
spirytus	1 kieliszek
dżem	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdżę rozpuszczamy w 1/3 szklanki mleka z szczyptą cukru i 3 łyżkami mąki. Przykrywamy i odstawiamy na około 15 min. Żółtka ubijamy z cukrem do białości. Natępnie wsypujemy mąkę, wlewamy drożdże i resztę mleka. Ze wszystkich składników wyrabiamy ciasto aż będzie odchodzić od ręki. Na koniec wlewamy roztopione masło i spirytus. Wyrabiamy i odstawiamy przykryte do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi objętość bierzemy kawałek ciasta i formujemy placek na który nakładamy dżem i zlepiamy formując pączka. Do rądła wlewamy olej w którym będziemy smażyć pączki. Wrzucamy pączka gdy sprawdzimy kawałkiem ciasta czy wypływa na wierzch jeśli tak wrzucamy pączki. Smażymy 2 min z każdej strony. Wyjmyjemy na papierowy ręcznik by odsączyć z nadmiaru tłuszczu. Podajemy z cukrem pudrem lub lukrem.