

Pączki z konfiturą z różaną



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	2 szkl
jajko	4 szt
drożdże	5 dag
cukier waniliowy	1 op
cukier	2 łyżki
sól	szczypta
spirytus	2 łyżki
margaryna	5 dag
mąka	1 kg
konfitura z płatków róży	
cukier puder	do posypania
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W ciepłym mleku rozpuszczam drożdże. Dodaję cukier, cukier waniliowy, jajka oraz sól. Stopniowo wsypuję mąkę. Mieszam ciasto. Na końcu wlewam rozpuszczoną i przestudzoną margarynę oraz spirytus. Dokładnie wyrabiam ciasto łyżką. Oprószam mąką i odstawiam na godzinę do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wykładam na stolnicę. Ciasto kroję na porcje. Na każdy kawałek ciasta nakładam porcję konfitury różanej. Boki sklejam i formuję okrągłe pączki. Pączki smażę na rozgrzanym oleju. Usmażone pączki oprószam cukrem pudrem.