

Pączki z masą budyniową i orzechami



MILENA127



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	1 kg
drożdże	50 g
mleko	300 ml
żółtko jajek	6 szt.
jajko	1 szt.
olej	6 łyżeczek
cukier waniliowy	1 opakowanie
sól	0.5 łyżeczki
proszek do pieczenia	0.5 łyżeczki
olej do smażenia	1 szklanka

Masa budyniowa;

budyń śmietankowy	1 opakowanie
mleko	0.5 litra
żółtko jajek	1 szt.
cukier	0.5 szklanki
margaryna	0.5 kostki

Do posypania góry

cukier puder	200 g
orzechy posiekane	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Drożdże rozpuść w 1/2 szklanki mleka i odstaw w ciepłe miejsce aby wyrosły. Następnie wszystkie pozostałe składniki wsyp do miski dodaj wyrośnięte drożdże i wyrób szybko ciasto. Gdy ciasto jest za twarde dodaj troszkę mleka. Wyrobiane ciasto odstaw na 1h do wyrośnięcia. Uformuj pączki i smaż na tłuszczu. Po upieczeniu przecinamy na pół i wypełniamy kremem budyniowym. Górę posypać cukrem pudrem i orzechami.

2. Masa budyniowa: W 1/2 szklanki mleka rozpuszczamy budyń, cukier i żółtko. Resztę mleka zagotować. Do gotującego wlać mieszankę budyniową, ugotować budyń. Ostudzić. Margarynę utrzeć i porcjami dodać budyń. Zmiksuj.