

pączki z miodem



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	150 gram
mąka tortowa	150 gram
masło	50 gram
miód	3 łyżki
drożdże świeże	25 gram
żółtka	5 sztuk
śmietana 18 proc	2 łyżki
wódka	2 łyżki
tłuszcz do smażenia	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozrabiamy z lekko podgrzaną śmietaną i odrobiną mąki. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Żółtka ucieramy z masłem i miodem. Do utartych żółtek dodajemy mąkę oraz pracujący zaczyn drożdżowy i wódkę. Wyrabiamy elastyczne ciasto, które odstawiamy w ciepłe miejsca do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 3 części, każdą rozwałkowujemy na grubość około 2 cm i wycinamy szklanką z placków krążki. Krążki odkładamy na około 20 minut do wyrośnięcia, a następnie smażymy je na rozgrzanym tłuszczu (smalec albo olej) obracając tak aby zarumieniła się każda strona paczka.

Usmażone pączki układamy na ręczniku papierowym i studzimy. Posypujemy cukrem pudrem lub lukrujemy.