

Pączki z piwem



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
żółtko jajek	12-15 szt.
drożdże świeże	12 dag
cukier	1/2 szklanki
piwo jasne	1/2 butelki
margaryna	1/2 kostki/roztopiona
sól	szczypta
konfitura	
mleko	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie rozczynu:

Drożdże, 2 łyżki cukru, 5 łyżek mleka, 2 łyżki mąki wymieszać w misce i odstawić w ciepłe miejsce na 10 minut.

Wykonanie pączków:

Piwo zagotować. Dwoma łyżkami gorącego piwa zalać mąkę i wymieszać (mąka nadal będzie sypka, a tylko lekko sparzona piwem) Żółtka utrzeć z cukrem i wymieszać z rozczynem, resztą piwa. Ciasto wyrabiać przez kilka minut, a następnie dodać roztopioną margarynę i szczyptę soli. Ciasto wyrabiamy aż stanie się elastyczne i będzie odstawać od ręki. Po czym odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi objętość, na stolnicy wysypanej mąką formujemy pączki, do każdego dajemy po łyżeczce nadzienia. Pączki smażyjemy na silnie rozgrzanym oleju, następnie odsączamy na ręczniku papierowym i posypujemy cukrem pudrem.