

Wyjątkowe okazje: Pączki z różą z lukrem i skórką pomarańczową



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	500 g
drożdże	50 g
cukier	1 łyżka
żółtka	8 szt.
masło	100 g
cukier puder	100 g
mleko	1 szklanka
Cukier z cynamonem	
spirytus	50 ml
sól morska	
tłuszcz do smażenia	
konfitura z płatków róży	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, cukru i letniego mleka przygotować rozczyń, odstawić na 5 minut. Dodać żółtka, cukier z cynamonem, mąkę, spirytus i sól. Wlać stopione masło, wyrobić ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 30 minut. Następnie ciasto wyłożyć na stolnicę, rozwałkować, wyciąć krążki, na każdym z nich ułożyć konfiturę różaną, uformować pączki i pozostawić do wyrośnięcia. W rondlu rozgrzać tłuszcz, wkładać do niego po kilka pączków jednocześnie i smażyć ze wszystkich stron. Usmażone pączki odsączyć z tłuszczu używając papierowych ręczników.

Aby przygotować lukier należy $\frac{3}{4}$ szklanki cukru pudru utrzeć na puszystą masę z 3 łyżkami soku z cytryny i 2 łyżkami kandyzowanej skórki pomarańczowej. Tak przygotowanym lukrem poleć lekko ciepłe pączki...