

paczki parzone



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2-3 szklanka
cukier puder	0,5 szkl
drożdże świeże	4 dag
mleko	2 szkl
jajko	2 szt
marmolada	do nadziania
olej do smażenia	do smażenia
żółtka jaj	8 szt
otarta skórka z cytryny	1 szt
rum	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z drożdzy, 1/3 szkl mleka ciepłego mleka, łyżeczki cukru i łyżki maki robimy zaczyn.
pozostałe mleko zagotowujemy i zaparzamy nim szkl. maki. rozcieramy dokładnie, aby nie było grudek.
do zaparzonej letniej maki dodajemy drożdże, żółtka i jajka, cukier puder, szczyptę soli, otartą skórkę z cytryny, rum. składniki łączymy ze sobą, sypimy 2 szklanki maki i wyrabiamy ciasto. na koniec wlewamy stopiony tłuszcz. ewentualnie możemy dodać nieco więcej maki, zależnie od tego jak ciasto się zagniatą.
odstawiamy do wyrosnięcia.
formujemy paczki nadziewając marmoladą. smażymy z obu stron w głębokim tłuszczu.