

## pączki anny



**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	2 szklanki
<b>żółtko jajek</b>	6 szt.
<b>cukier</b>	1/3 szklanki
<b>masło</b>	6 dag
<b>drożdże</b>	5 dag
<b>mleko ciepłe</b>	
<b>sól</b>	
<b>aromat cytrynowy</b>	
<b>Nadzienie:</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozprowadzić ciepłym mlekiem, dodając po łyżce maki i cukru, pozostawić do podrośnięcia. Ubić żółtka z cukrem. Gdy drożdże urosną dodać je do mąki, wlać żółtka, stopione masło i wyrobić ciasto- pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, przykryte ściereczką kuchenną. Po wyrośnięciu ciasta, odrywać kawałki, formować placuszki, nakładać nadzienie, dokładnie zalepić. Układać na stolnicy wysypanej mąką. Przykryć ściereczką i pozostawić na jakiś czas by podrosły jeszcze troszkę. Rozgrzać mocno tłuszcz, smażyć pączki parę minut z obu stron.