

Pączki Adama



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
żółtko jajek	6 szt
jajko	2 szt
cukier	8 łyżek
margaryna	250 g
drożdże świeże	150 g
mleko	1 szk
ocet	2 łyżki
cukier waniliowy	1 op
sól	2 szczypty
marmolada wieloowocowa twarda	250 g
cukier puder	200 g
kakao	10 łyżeczek
aromat pomarańczowy	2 krople
tłuszcz do smażenia	
woda	5 (przegotowana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć i zalać letnim mlekiem z 1 łyżką cukru, pozostawić do wyrośnięcia.

Margarynę roztopić i ostudzić.

Jajka i żółtka ubić z cukrem na puszystą masę, dodając cukier waniliowy.

Do dużej miski przesiać mąkę, wyrośnięte drożdże, resztę cukru, jajka, margarynę, sól i ocet.

Wyrabiać ciasto, w miarę potrzeby dodać trochę mleka lub mąki. Gdy ciasto będzie odstawać od ręki, miskę nakryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Z wyrośniętego ciasta odrywać kawałki, formować placuszki, nałożyć na każdy marmoladę i zlepić brzegi formując kulkę. Błat lub stół podsypać mąką, układać pączki i pozostawić do ponownego wyrośnięcia. W niskim, szerokim naczyniu rozgrzać tłuszcz i smażyć pączki na złocistobrązowy kolor, odwracając w połowie smażenia.

Po usmażeniu każdy pączek osączyć na papierowym ręczniku i posmarować czekoladowym lukrem.

Z tej porcji składników wychodzi 24-25 pączków.