PĄCZKI Z DŻEMEM !

EWELINA47

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 SZKL
mąka	3 SZKL
jajko	1 SZT
żółtko jajek	2 SZT
drożdże	4 DAG
cukier	6 ŁYŻEK
olej	3 ŁYŻKI
cukier waniliowy	1/2 SZT

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 MLEKO PODGRZEWAMY, DODAJEMY DROŻDŻE I DWIE ŁYŻKI CUKRY - MIESZAMY DOKŁADNIE.

KROK 2 MĄKĘWSYPUJEMY DO MISKI WLEWAMY WYMIESZANE MLEKO Z DROŻDŻAMI I CUKREM. CZEKAMY 5 - 10 MINUT .

KROK 3 JAK ROSZCZYNKA PODROŚNIE DODAJEMY : JAJKO, ŻÓŁTKA, RESZTĘ CUKRU, CUKIER WANILIOWY I OLEJ. WYRABIAMY CIASTO. GĘSTOŚĆ CIASTA POWINNA BYĆ JAK CIĄGNĄCA GUMA. ZOSTAWIAMY DO WYROŚNIĘCIA. MISKĘ MOŻNA WŁOŻYĆ DO CIEPŁEJ WODY .

KROK 4 GDY CIASTO WYROŚNIE WYKŁADAMY JE NA STOLNICĘ, WYRABIAMY I SZKLANKĄ ROBIMY PLACUSZKI O GRUBOŚCI 1 CM.

KROK 5 NA GOTOWE PLACUSZKI NAKŁADAMY DŻEM I FORMUJEMY PĄCZKI. GOTOWE PĄCZKI ZOSTAWIAMY NA STOLNICY ŻEBY TROSZKĘ WYROSŁY.

KROK 6 GOTOWE PĄCZKI SMAŻYMY NA GŁEBOKIM OLEJU W GARNKU. USMAŻONE WYKŁADAMY NA RĘCZNIKI PAPIEROWE ŻEBY ODSĄCZYĆ NADMIAR TŁUSZCZU.

KROK 7 PRZED PODANIEM MOŻEMY OBTOCZYĆ PĄCZKI W CUKRZE PUDRZE. PYSZNE PĄCZUSZKI NA WIECZORY.