

małe pączusie z wieloowocowym dżemikiem....



ZIUTULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko letnie	130 ml
masło stopione	15 gram
drożdże suche	1/2 opakowania
sól	- szczypta
cukier	200 gram
jajko	1 sztuka
mąka pszenna	300 gram
dżem owocowy	- ile potrzeba
olej do smażenia	1,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

tłuszcz stopić i wlać do gorącego zimne mleko - nie trzeba studzić

do miski wsypać mąkę, drożdże, soli i cukru

do garnuszka z mlekiem i masłem dodać jajka i dobrze je roztrzepać widelcem i wlać do mąki i wymieszać na gładkie ciasto

w misce przykryć talerzem i w cieple do wyrośnięcia na 2 godziny

z wyrośniętego ciasta formować kulki ok 5 cm średnicy

teraz kulkę spłaszczyć i dać łyżkę dżemu i z powrotem uformować kulkę i kłaść na stolnicy obsypanej mąką

w szerokim garnku rozgrzać olej do 190 C i smażyć w głębokim tłuszczu z 5 minut w połowie obrócić na drugą stronę

usmażone pączusie kłaść na ręczniku papierowym - potem je przełożyć na talerz i polukrować lub posypać pudrem cukrem

z 2 łyżek cukru pudru i ciut wody zrobić lukier
SMACZNEGO!!!!