

## Pączki



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| mąka pszenna           | 1 kg             |
| żółtko jajek           | 6                |
| jajko                  | 2                |
| cukier                 | 8 łyżka          |
| margaryna Kasia        | 250 g            |
| drożdże                | 150 g            |
| mleko                  | 1 szk            |
| ocet 10 %              | 2 łyżka          |
| cukier waniliowy       | 1                |
| sól                    | 2 szczypta       |
| marmolada wieloowocowa | 250 g            |
| lukier                 |                  |
| cukier puder           | 200 g            |
| kakao rozpuszczalne    | 10 łyżka         |
| aromat pomarańczowy    | 2 kropla         |
| olej do smażenia       |                  |
| woda                   | 5 (przegotowana) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozkruszyć i zalać letnim mlekiem ( 3,2% ) z 1 łyżką cukru, pozostawić do wyrośnięcia.
- Margarynę roztopić i ostudzić.
- KROK 2 Jajka i żółtka ubić z cukrem na puszystą masę, dodając cukier waniliowy.
- KROK 3 Do dużej miski przesiać mąkę, wyrośnięte drożdże, resztę cukru, jajka, margarynę, sól i ocet.
- KROK 4 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.
- KROK 5 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.
- KROK 6 Po usmażeniu każdy pączek osączyć na papierowym ręczniku i posmarować czekoladowym lukrem.
- KROK 7 Z tej porcji składników wychodzi 24-25 pączków.