Pączki

HENRYKA2

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	60 dag
cukier	2/3 szkl
masło	15 dag
jaja	6 szt
drożdże	6 dag
mleko	1 szkl
olej do smażenia	1,5 litra
marmolada	20 (różana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić rozczyn z 15 dag mąki, drożdży,lekko podgrzanego mleka i 1 łyżki cukru.Odstawić na ok. 15 min.Masło stopić, przestudzić.Rozczyn połaczyć z pozostałą mąką,cukrem, cukrem wanilinowym i masłem.Wyrobić gładkie ciasto, odstawić na 30min.Następnie rozwałkować i szklanką wykrawać pączki. Na każdy nakładać po małej łyżeczce marmolady, zlepiać i odkładać na posypaną mąką ściereczkę.Po ok. 30 min smażyć na mocno rozgrzanym oleju do uzyskania złotego koloru.Posypać cukrem pudrem lub polukrować. SMACZNEGO!