

Pączki ziemniaczane



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
margaryna	1/2 kostki
cukier	4 łyżki
żółtko jajek	2 szt
jaja	2 szt
drożdże	100 g
mleko	1/ szklanki
ugotowane ziemniaki	1 kg
spirytus	3 łyżki
olej	1 l
smalec	400 g
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę, margarynę rozpuścić. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, wymieszać z łyżką mąki i cukru. Do wyrośniętych drożdży dodać ziemniaki, mąkę, jaja, pozostały cukier, stopioną margarynę i spirytus, wyrobić gładkie ciasto (ciasto będzie lekko lepące). Odstawić do wyrośnięcia. Następnie ciasto rozwałkować na grubość ok. 2-3 cm i wykrawać krążki. Na każdy przy pomocy szprycy nałożyć marmoladę. Zlepić, uformować pączki. Odstawić do wyrośnięcia. Wkładać do mocno rozgrzanego oleju i smażyć z obu stron na złoty kolor. Wyciągnąć i ułożyć na papierze kuchennym. Na koniec posypać cukrem posmarować lukrem i posypać orzechami.