

Pączki z różą



MONIKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

3 szklanki mąki pszennej

1/3 szklanki cukru

5 jaj

kostka masła

3/4 szklanki mleka

1 duża łyżka świeżych drożdży

kilo smalcu

lukier

cukier waniliowy 2 łyżki

olejek waniliowy 1 kropla

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W małym rondelku podgrzewamy mleko, rozprowadzamy drożdże, cukier, mąkę. Składniki wymieszać, pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu i przykryć ściereczką. Do miski wysypujemy przesianą mąkę, dodajemy żółtka utarte z cukrem, ubite białka, oraz wyrośnięty roztwór z drożdży. Następnie wyrabiamy ciasto, dodając roztopione masło. Wyrabiamy ciasto do chwili wchłonięcia całego tłuszczu. Odstawiamy ciasto w ciepłe miejsce i przykrywamy ściereczką, pozostawiamy do wyrośnięcia. Gotowe ciasto uformować w wałek i pokroić na 25 kawałków. Na rozwałkowane kawałki ciasta nałożyć dżem z róży, po 2 łyżki na każdy kawałek, uformować pączki, pozostawić do wyrośnięcia na kilka minut. W dużym rondelku roztopiamy smalec po czym smażymy pączki na złoty kolor z obu stron. Gotowe pączki wyjmujemy łyżką cedzakową i układamy na foremkę wyłożoną papierem. Po ostudzeniu wszystkie pączki polewamy lukrem. Świetnie smakują z kawą.