Hiszpańskie pączki czyli gniazdka

BARBARA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 szklanka
mąka pszenna	20 dkg
masło	10 dkg
jaja	4 sztuki
sól	1 szczypta
olej do smażenia	2 litry
cukier puder	20 dkg
sok z cytryny	1 łyżka
woda	2 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę,masło i sól zagotować,następnie zmniejszyć ogień i wsypać mąkę,energicznie mieszać do czasu aż ciasto będzie gładkie,jednolite i będzie odstawało od ścian naczynia.

Odstawić do ostudzenia.

Następnie miksujemy ciasto dodając po jednym jajku.

Przekładamy do szprycy lub rękawa cukierniczego z końcówką dużej gwiazdki.

Wyciskamy koła (średnica około 6cm.) na kwadraty z papieru do pieczenia posmarowanego olejem.

Wrzucamy na rozgrzany olej,papierem do góry,po minucie smażenia usunąć papier (bardzo łatwo odchodzi).

Smażyć około 4-5 min z każdej strony.

Odsączyć na np.ręczniku papierowym i odstawić do ostudzenia.

Lukier:

Cukier puder utrzeć z wrzątkiem i sokiem z cytryny.Ucierać do uzyskania gładkiej i lśniącej konsystencji.

Polukrować pączki.