Pączki

CAROLINE1983

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg ok
maka do podsypywania	
cukier	15 dag
margaryna	15 dag
jaja	6 szt
mleko ciepłe	1 szklanka
drożdże świeże	5 dag
olej do smażenia	1 litr, minimum
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuscic w ciepłym mleku i wymieszac z 3/4 szklanki maki. gdy rozczyn zwiekszy objętość dodac do niego resztę mąki, cukier, jaja, aromat i roztopiona margarynę. Ciasto dokładnie wyrobić i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gotowe rozwałkowac na grubosc ok. 3 cm i wycinać z niego szklanką krążki. Na każdy kłaść porcje nadzienia i dokładnie zlepiać. Latem możemy do nadziewania użyć sezonowych owoców. Nadziane pączki odłożyć na posypaną mąką stolnicę żeby wyrosły. W szerokim garnku rozgrzać olej (tyle żeby pączki pływały w nim. Na gorący wrzucać partiami pączki i smażyć z obu stron. Wyjmować najlepiej ostro zakończonym patyczkiem, i odkładać na papierowe ręczniki do osączenia. Gotowe posypać cukrem pudrem.