

Pączki



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	5 szt
drożdże	1 paczka
mleko	2 szkl
olej	1/2 szkl
margaryna	1/4 kost
cukier waniliowy	1 opak
mąka	1 kg
sól	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka rozetrzeć z drożdżami. Mleko, olej, margarynę, cukier waniliowy, lekko podgrzać składniki. Do miski wsypać mąkę, szczyptę soli, do tego dodać podgrzane składniki i drożdże z żółtkami. Ciasto dobrze wyrobić rękami, odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, rozwałkować ciasto na grubsze placki. Szklanką wykrawać okrągłe placuszki, na środku każdego placza nałożyć niewielką ilość dowolnego dżemu, zlepić okrągłe pączki. Zostawić aby pączki dobrze wyrosły. W głębokim garneczku rozgrzewamy tłuszcz, wyrośnięte pączki kładziemy na tłuszcz i pieczemy z obu stron na złoty kolor. Upieczone wyjmujemy na bibułę, by osączyły się z nadmiaru tłuszczu i obtaczamy pączki w cukrze pudrze.