Pączki ziemniaczane z cukrem



ROSIK93

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
ziemniaki	1 kg
mleko	1/2 szklanki
drożdże	10 dag
jaja	2 szt
żółtko jajek	2 szt
cukier	4 łyżki
margaryna	1/2 kostki
marmolada	gęsta
spirytus	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotuj,przeciśnij przez praskę.Drożdżę rozpuść w ciepłym mleku, wymieszaj z łyżką mąki i cukru.Do wyrośniętych drożdży dodaj ziemniaki, mąkę, jaja, stopioną margarynę i spirytus , wyrób gładkie ciasto.Rozwałuj, wykrój kółka.Na środku każdego ułóż kawałek marmolady, zlep uformuj pączki.Odstaw do wyrośnięcia.Usmaż na oleju.