Wyjątkowe okazje: Pączki z różą z lukrem i skórką pomarańczową



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	500 gramów
drożdże	50 gramów
cukier	1 łyżka
żółtko jajek	8 sztuk
masło	100 gramów
cukier puder	100 gramów
mleko	1 szklanka
Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat	do smaku
spirytus	50 mililitrów
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	szczypta
tłuszcz do smażenia	
konfitura z płatków róży	
skórka z pomarańczy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, cukru i letniego mleka przygotować rozczyn, odstawić na 5 minut. Dodać żółtka, cukier z cynamonem, mąkę, spirytus i sól. Wlać stopione masło, wyrobić ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 30 minut.
Następnie ciasto wyłożyć na stolnicę, rozwałkować, wyciąć krążki, na każdym z nich ułożyć konfiturę różaną, uformować pączki i pozostawić do wyrośnięcia. W rondlu rozgrzać tłuszcz, wkładać do niego po kilka pączków jednocześnie i smażyć ze wszystkich stron. Usmażone pączki odsączyć z tłuszczu używając papierowych ręczników. Aby przygotować lukier należy ¾ szklanki cukru pudru utrzeć na puszystą masę z 3 łyżkami soku z cytryny. Tak przygotowanym lukrem polać lekko ciepłe pączki i posypać skórką z pomarańczy.