Pączki hiszpańskie



LUNA19

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	100 gr
mąka	200 gr
jajko	4 szt
sól	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku zagotować szklankę wody z masłem i szczyptą soli. Zmniejszyć ogień i na wrzątek jednym ruchem wsypać przesianą mąkę, cały czas energicznie mieszając. Ucierać ciasto, aż będzie gładkie i zacznie odstawać od ścianek garnka. Ostudzić. Ciasto zmiksować z wbijanymi kolejno jajkami. Przełożyć do szprycy cukierniczej. Z papieru pergaminowego wyciąć kwadraty o boku około 10 cm, posmarować je olejem. Na każdy wycisnąć kółka ciasta o średnicy 6 - 7 cm (można też najpierw wyłożyć je na papier, a potem wyciąć - jest chyba szybciej ;).

Olej rozgrzać w szerokim rondlu. Partiami wkładać pączki (papierem do góry, a po 1 minucie go usunąć - lekko odchodzi). Smażyć 4 - 5 minut z każdej strony, Wyjąć, osączyć na bibule.

Na koniec po wystudzeniu polukrować

przygotować lukier;

1 szkl cukru
2-3 łyżki soku z cytryny
trochę wody

cukier w rondelku zalać wodą by stal się gęstą masą cukrową, gotować do nitki (syrop który po podniesieniu łyżki tworzy nitkę)
zdjąć z ognia dodać sok z cytryny i ucierać łyżką ..
Pod wpływem ucierania i stygnięcia powinna powstać biała masa, szybko smarować a kiedy zastyga podgrzewać na ogniu..