

Pączki nadziewane truskawkami



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	800 gram
śmietana	200 gram
żółtko jajek	4 sztuki
cukier	100 gram
olej do smażenia	
truskawki świeże	400 gram
masło	100 gram
drożdże	50 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do ocieplonej śmietany dodajemy żółtka, rozkruszone drożdże, cukier i mąkę. Wyrabiamy ciasto. Pod koniec wyrabiania wlewamy roztopione masło. Nadal wyrabiamy. Az ciasto będzie elastyczne. Odstawiamy na 30 minut do wyrośnięcia.

Gdy ciasto urośnie formujemy z niego małe krążki, na środku każdego układamy truskawkę, zlepiamy tak aby powstał pączek. Wyrośnięte pączki smażymy na złoty kolor.