

Pączki łyżką kładzione



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	2 szkl
mąka	4 szkl
jajko	2 szt
drożdże	4 dkg
cukier	4 łyżki
aromat śmietankowy	
ocet	1 łyżka
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w niewielkiej ilości ciepłego mleka z cukrem, dodać resztę mleka i rozmieszane widelcem jajka. Mleko powinno być ciepłe nie gorące. Dodawać stopniowo mąkę i mieszać ciasto łyżką pod koniec dodać ocet i aromat, Wymieszać dokładnie i odstawić do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość rozgrzać tłuszcz na głębszej patelni lub w szerokim rondlu i zmoczoną w wodzie łyżką nabierać ciasto, kłaść na tłuszcz i ponownie moczyć łyżkę w wodzie . Smażyć na brązowy kolor wyjmować na ręcznik papierowy by wchłonął nadmiar tłuszczu. Można posypać cukrem pudrem, doskonale na kolację podane z mlekiem lub kakao.