

Kartoflane pączki



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	60 dag
ziemniaki ugotowane	40 dag
mleko ciepłe	3/4 szklanki
drożdże świeże	50 g
masło	10 dag
cukier	7 łyzek
cukier waniliowy	16 g
sól	szczypta
jajko	2 sztuki
żółtko jajek	1 sztuka
rum	2 łyżki
konfitura z płatków róży	do nadzienia
olej do smażenia	
cukier puder	do oprószenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki mielimy w maszynce do mięsa, mieszamy z ciepłym rozpuszczonym masłem na papkę.
- KROK 2 W niewielkiej ilości ciepłego mleka z łyżką cukru rozpuszczamy drożdże, czekamy chwilę aż zaczyn zacznie rosnać.

- KROK 3 Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy szczyptę soli, wlewamy ciepłe mleko oraz zaczyn jajka ubijamy z cukrem i żółtkiem na puszystą pianę, wlewamy do miski, dodajemy rum oraz masę z ziemniakami i całość wyrabiamy dokładnie ręką-ciasto będzie dość kleiste ale nie podsypujemy więcej mąki!, wyrobione przykrywamy ściereczką odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 4 Ciasto wykładamy na stolnicę, wałkujemy na grubość 1 cm, szklanką wykrawamy kółka, nadziewamy ½ łyżeczki marmolady różanej, zlepiamy i układamy na stolnicy do ponownego wyrośnięcia.
- KROK 5 Olej we frytkownicy nagrzewamy do 170*c pieczemy pączki na złocisto z każdej strony. Osączamy z tłuszczu na ręczniku papierowym, zimne oprószamy grubo cukrem pudrem. Smacznego!