

## Pączki z posypką kokosową



### ILONA ALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>żółtka jaj</b>	8 sztuk
<b>mąka pszenna</b>	75 dag
<b>cukier</b>	3/4 szklanki
<b>masło</b>	25 dag
<b>cukier waniliowy</b>	2 łyżeczki
<b>drożdże</b>	5 dag
<b>skórka z cytryny</b>	2 łyżki
<b>mleko</b>	1,5 szklanki
<b>marmolada</b>	25 dag
<b>wiórki kokosowe</b>	10 dag
<b>spirytus</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć i wymieszać z łyżką mąki pszennej, łyżką cukru i połową szklanki mleka (najlepiej 3,2%). Rozczyn odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Mąkę pszenną należy przesiać na stolnicę. Wszystkie żółtka jaj utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Gdy drożdże wyrosną dodać je do mąki pszennej wraz z żółtkami. Wyrobić ciasto. Dodać do niego rozpuszczone masło, skórkę cytrynową i wódkę lub spirytus. Ciasto wyrobić, przykryć lnianą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy podwoi ono swoją objętość odrywać niewielkie kawałki, formować placuszki, nakładać na nie marmoladę, zlepić i układać na stolnicy pączki. Nakryć je ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. W garnku rozgrzać tłuszcz, gdy będzie już mocno nagrany wrzucać na tłuszcz pączki i smażyć je w obu stronach na lekko brązowy kolor. Wyjmować z tłuszczu, odsączać. Gotowane pączki należy lukrować i posypywać wiórkami.