

Pączki puszyste



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	5 szklanek
mleko	2 szklanek
drożdże	10 dkg
cukier	4 łyżki
jajko	4
żółtko jajek	6
szczypta soli	
spirytus	2 łyżki
roztopiona margaryna	12 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozczyn:
1 szklanka mleka
1 szklanka mąki
Drożdże
1 łyżka cukru
Szczypta soli

Do wyrośniętego rozczynu dodać margarynę, resztę maki, mleka i pianę z jajek ubitą na parze. Wyrobić ciasto. Formować w kulki do których wkładamy marmoladę. Maszyny na tłuszczu, aby pączki mogły całe się zanurzyć. Po upieczeniu polewamy lukrem (białka utrzeć z cukrem pudrem) i posypujemy usmażoną skórką pomarańczową lub sypimy cukrem pudrem.