

## Pączki



### MARTALOBOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	500 g
<b>mleko</b>	100 ml
<b>śmietana 30%</b>	250 ml
<b>jajko</b>	8 szt
<b>spirytus</b>	25 ml
<b>cukier</b>	100 g
<b>cukier waniliowy</b>	do smaku
<b>masło</b>	150 g
<b>drożdże</b>	60 g
<b>szczypta soli</b>	do smaku
<b>konfitura</b>	250 g
<b>skórka cytrynowa</b>	1 łyżeczka
<b>cukier puder</b>	do smaku
<b>smalec</b>	750 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszamy letnie mleko, łyżkę cukru, roztertę drożdże oraz ok. 100 g mąki. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Resztę mąki przesiewamy do miski. Żółtka ucieramy z resztką cukru. Śmietankę lekko podgrzewamy. Łączymy mąkę, rozczyn, śmietankę, cukier waniliowy, roztopione i schłodzone masło, spirytus i sól. Możemy dodać drobno startą skórkę z cytryny. Ciasto długo i cierpliwie wyrabiamy. Jest gotowe, gdy staje się lśniące i odchodzi od ręki i od miski. Odstawiamy przykrytą miskę z ciastem w ciepłe miejsce.

Gdy ciasto zaczyna rosnąć nabieramy równe porcje, z których formujemy płaskie krążki. Na środek każdego krążka układamy nadzienie, zalepiamy dokładnie i formujemy w rękach równe kulki. Układamy pączki na stolnicy oprószonej mąką, zalepioną częścią do dołu. Przykrywamy czystą serwetą i czekamy aż pączki podwoją swoją objętość.

Smalec topimy w szerokim rondlu i jak się rozgrzeje, wrzucamy do niego pączki. Powinny swobodnie pływać. Gdy jedna połowa pączka jest już podsmażona, przewracamy go delikatnie łyżką cedzakową na drugą stronę. Po upieczeniu posypujemy je cukrem pudrem.