# Pączki

**MARTALOBOS**

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

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

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszamy letnie mleko, łyżkę cukru, roztarte 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 dodac drobno starte skórkę z cytryny. Ciasto długo i cierpliwie wyrabiamy. jest gotowe, gdy staje sie lśniące i odchodzi od reki 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 rekach równe kulki. Układamy pączki na stolnicy oprószonej mąką, zalepiona częścia do dołu. Przykrywamy czysta serwetą i czekamy aż pączki podwoją swoją objętość.

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