

PĄCZKI



ANNA211



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
jaja	3 szt
drożdże świeże	5 dag
sól	szczypta
cukier	0,5 szklanki
margaryna	15 dag
mleko	0,5 szklanki
smalec	4 kostki
alkohol	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mąkę + jaja + cukier + sól, rozetrzeć tłuczkiem w misce,
dodać rozczyń z drożdzy z letnim mlekiem,
dodać łyżkę spirytusu, po to by pączki w czasie smażenia w głębokim tłuszczu nie piły go :)
na koniec dodawać rozpuszczoną margarynę,
ciasto w dalszym ciągu wyrabiać tłuczkiem można rozrzedzić mlekiem gdy będzie zbyt gęste.
Wyrabiać do momentu aż będą powstawać bąble, posypać odrobiną mąki zostawić na około godzinę do wyrośnięcia.
Po tym czasie odrywać ciasto, formować placki w środek łyżeczka powideł zakleić urobić kulkę i kłaść na rozgrzany tłuszcz, obracać,
po wyjęciu obtoczyć w cukrze, SMACZNEGO :)