Mini pączusie - cynamonowe kuleczki

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	25 - 30 dag
drożdże	2-3 dag
sól	szczypta
alkohol	125 ml
miód płynny wielokwiatowy	100 - 150 ml
cukier puder	100 g
Cynamon mielony Prymat	1/4 - 1/2 łyżeczki
woda letnia	100 - 125 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże zalewamy ciepłą wodą i mieszamy.
Mąkę mieszamy z solą i dwukrotnie przesiewamy.
W mące robimy wgłębienie, w które wlewamy rozrobione drożdże i wódkę (wyrabiamy tak długo, aż ciasto będzie jednolite i gładkie.
Przykrywamy je i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 20 - 30 minut.
W tym czasie sporządzamy syrop - lukier:
Do rondelka wlewamy miód, dodajemy cukier puder , cynamon(cynamonu jeśli lubimy jego zapach i smak dodajemy nawet 0,5 łyżeczki) i wodę.
Wszystko dokładnie mieszamy.
Nastawiamy na mały ogień i gotujemy ok. 5- 7 minut.
W głębokim naczyniu lub frytkownicy rozgrzewamy tłuszcz - najlepiej olej - i gdy olej jest już gorący formujemy 2 łyżeczkami od herbaty - kuleczki z ciasta i smażymy je na ciemno złoty kolor.
Usmażone odkładamy na ręcznik kuchenny tzw. gąbkę aby odciekły z nadmiaru tłuszczu - chociaż gdy dodamy alkohol, tłuszcz nie będzie wsiąkał w kuleczki. gdy kuleczki obeschną przekładamy je na półmisek i oblewamy cynamonowo miodowym lukrem.