# Obwarzanki / pączki kukurydziane

Tylko z Natury

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

## Składniki:

- mąka kukurydziana - 1 kg
- świeże drożdże - 50 g
- cukier - 100 g
- mleko - 1/2 litr
- żółtka - 6 szt.
- jajko - 1 szt.
- masło - 100 g
- wanilia (ziarenka) - 1/2 laska
- sok z cytryny - 1 szt.
- sól morska (opcjonalnie) - 1/2 łyżeczka
- olej do smażenia - 1 litr
- cukier puder do posypania - trochę

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Ze świeżych drożdży zrobić zaczyn, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Mąkę kukurydzianą przesiać. Jeżeli używamy suchych drożdży to należy je wymieszać z mąką dopiero w tym momencie (potrzebujemy 21g suchych drożdży - nie robimy z nich zaczynu).
Dodać pozostałe składniki wraz z mąką do zaczynu i wyrobić, pod koniec dodając rozpuszczone masło. Wyrabiać kilka minut, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne (polecam wyrabiać mikserem z hakiem do ciasta drożdżowego lub w maszynie do pieczenia chleba). Wyrobione ciasto uformować w kulę, włożyć do oprószonej mąką miski, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (około 1,5 godziny).
Po tym czasie wyrośnięte ciasto wyjąć na oprószony mąką blat, krótko wyrobić.

*KROK 2:* Formować ręcznie - odrywać kawałki ciasta, następnie lekko je spłaszczyć i wykrawać na środku w nich dziurkę, odłożyć je na ręczniczek lub stolnicę oprószoną mąką kukurydzianą.

*KROK 3:* Smażyć w głębokim tłuszczu, w temperaturze 175ºC, z obu stron, na złoty kolor.

*KROK 4:* Wyjąć, osączyć na papierowym ręczniczku.

*KROK 5:* Przed podaniem posypać lub obtoczyć obwarzanki w cukrze pudrze.