



## Pączki bez nadzienia

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mąka - pół kg

żółtka - 6 szt.

cukier - pół szklanka

spirytus - 1 kieliszek

masło - 1 kostka

drożdże - 4 dag

mleko - 1 + 1/2 szklanka

cukier puder - trochę

olej - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mleko podgrzewamy i rozpuszczamy w nim masło - przestudzamy do 40stopni. Do mleka z masłem dodajemy cukier i mieszamy aż się rozpuści, wtedy rozpuszczamy w mleku również drożdże. Do miski przesiewamy mąkę. Do maki dodajemy żółtka, spirytus oraz mleko z cukrem, masłem i drożdżami. Ciasto wyrabiamy do czasu aż będzie gładkie. Zostawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi objętość zagniatamy je jeszcze przez kilka minut. Odrywamy kawałki ciasta i formujemy z nich pączki - zostawiamy do wyrośnięcia. Kiedy pączki wyrosną smażymy je na dość mocno rozgrzanym, głębokim tłuszczu. Posypujemy cukrem pudrem.