Pączki hiszpańskie

Jolanta Okonek

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **hiszpańska**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 5 porcji

Składniki:

- woda - 250 ml
- masło lub margaryna - 60 g
- sól - szczypta
- mąka pszenna - 150 g
- jajka - 3 szt.
- tłuszcz do głębokiego smażenia -
- cukier puder - 150 g
- woda lub sok z cytryny - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wodę wlewamy do rondla, dodajemy masło lub margarynę i szczyptę soli. Zagotowujemy i mieszamy do czasu całkowitego rozpuszczenia się tłuszczu.

KROK 2: Do gotującej się wody z tłuszczem wsypujemy mąkę i energicznie mieszamy do czasu, aż ciasto zacznie odchodzić od garnka. Zestawiamy z ognia i studzimy.

KROK 3: Do wystudzonego ciasta dodajemy po jednym jajku i ucieramy mikserem.

KROK 4: Papier do pieczenia tniemy na kwadraty. Smarujemy lekko olejem i za pomocą rękawa cukierniczego wyciskamy porcję ciasta tworząc koła.

KROK 5: Pączki kładziemy na rozgrzanym oleju papierem do góry. Po ok. minucie usuwamy papier z ciastka i smażymy z obu stron na rumiano. Usmażone wyciągamy na ręcznik papierowy, aby ociekły z nadmiaru tłuszczu. Jeszcze ciepłe smarujemy lukrem przygotowanym z cukru pudru i 3 łyżek wody lub soku z cytryny.