




Pączki z budyniem

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 3 szklanka
masło - 5-7 dag
cukier waniliowy - 1 łyżka
spirytus - 1-2 łyżka
drożdże świeże - 5 dag
żółtka - 5 szt.
cukier - 0,3 szklanka
sól - 0,5 łyżeczka
ciepłe mleko - 1 szklanka
jajko - 1 szt.
Dodatkowo: -

budyń waniliowy z cukrem - 1 opakowanie
mleko - 2 szklanka
żółtka - 1 szt.
mąka tortowa - 1 łyżka
cukier z wanilią - 1 łyżka
czekolada gorzka - 5 g
olej do głębokiego smażenia - - trochę
Biały lukier: -
cukier puder - 1,5 szklanka
białko - 1 szt.
sok z cytryny - 3-4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Proszek budyniowy, cukier z wanilią, mąkę i żółtka wymieszać w 200 ml zimnego mleka. Resztę mleka zagotować, połączyć z mieszanką budyniową, mieszając ugotować budyń, szczelnie przykryć, ostudzić.

KROK 2: Drożdże rozpuścić z 1 łyżką cukru, 1/3 szklanki ciepłego mleka, dodać 2 łyżki mąki, zamieszać, przykryć, odstawić w ciepłe miejsce.

KROK 3: Jajko z cukrem, żółtkami i cukrem z wanilią zmiksować na puszystą masę. Masło roztopić, ostudzić.

KROK 4: Do miski przesiać mąkę, wymieszać z solą, dodać roztwór, masę jajeczną, pozostałe ciepłe mleko, spirytus. Wyrabiać dodając stopniowo rozpuszczone masło. Gdy ciasto będzie odchodziło od ścianek miski, przykryć

ściereczką, odstawić na 30-40 minut.

KROK 5: Następnie rozwałkować na grubość 1,5 cm na posypanej mąką stolnicy, szklanką wyciąć krążki, włożyć porcję zimnego budyniu. Przykryć drugim krążkiem ciasta, dokładnie zlepić boki, ułożyć na posypanej mąką ściereczce lub desce, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na pół godziny. Wyrośnięte paczki smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.

KROK 6: Cukier puder z białkiem i sokiem z cytryny utrzeć do białości. Polukrować zimne paczki i ozdobnie poleać polewą czekoladową lub rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą.