




Domowe pączki

 Aneta Sobieraj

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 średni

 8 porcji

Składniki:

spirytus - 2 łyżka

masło - 20 dag

mąka pszenna tortowa - 1 kg

cukier - 1 szklanka

żółtka - 10 szt.

drożdże suche - 10 dag

mleko - 750 ml

sól - 1 szczypta

cukier waniliowy - 1 opakowanie

konfitura różana lub dżem - 1 szklanka

olej (do głębokiego smażenia) - 1 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotuj rozczyń:

Szklankę mąki, drożdże i 1/3 szklanki cukru wymieszaj z 1 szklanką ciepłego mleka. Przykryj ściereczką o odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 2: Żółtka lekko posól i odczekaj z 10-15 minut.

Do mąki dodaj pozostały cukier, cukier waniliowy, rozczyń, żółtka, spirytus.

KROK 3: Pozostałe mleko podgrzej z masłem, wystudź i dodaj do ciasta.

Wyrób, odstaw do wyrośnięcia.

KROK 4: Wyrośnięte ciasto lekko rozwałkuj i wycinaj małą szklanką krążki ciasta.

Nadziewaj konfiturą i formuj małe pączki.

Ułóż na posypanej mąką stolnicą miejscem sklejenia do dołu, odstaw do wyrośnięcia.

Smaż na głębokim tłuszczu z obu stron :)

KROK 5: PĄCZKI PO USMAŻENIU I OSĄCZENIU Z TŁUSZCZU KONIECZNIE POLUKRUJ LUB OPRÓSZ CUKREM PUDREM ;)