Pączki z budyniem waniliowym

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mleko - 1 szklanka
mąka tortowa - 0,5 kg
drożdże świeże - 3 dag
cukier - 2 łyżka
cukier z wanilią - 1 łyżka
żółtka - 4 szt.
jajka - 2 szt.
rum - 2 łyżka
masło - 5 dag
sól - 0,5 łyżeczka

Budyń -
mleko - 2 szklanka
budyń waniliowy - 1 opakowanie
cukier z wanilią - 1 łyżka
żółtko - 1 szt.
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
masło - 2 łyżka
Pozostałe składniki -
olej do smażenia -
cukier puder -

Dodatkowe info:

Domowe pączki z budyniem waniliowym są bardzo smaczne i aromatyczne. Polecam nie tylko na tłusty czwartek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, wsypać łyżkę cukru, dodać połowę ciepłego mleka, 2 łyżki mąki, wymieszać. Przykryć ściereczka i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na 10-15 minut.

KROK 2: Jajka, żółtka cukier z wanilią, sól, alkohol i cukier biały wymieszać z resztą mleka. Następnie do wyrośniętego rozczynu przesiać pozostałą mąkę, dodać mieszankę jajeczną i wyrabiać przez kilka minut.

KROK 3: Masło rozpuścić i ostudzić, dodać do ciasta, wyrabiać mikserem z hakiem do czasu gdy ciasto będzie odchodziło od ścianek miski. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.

KROK 4: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na

oprószoną mąką deskę, pokroić na kawałki. uformować kulki i układać na posypanej mąką desce. Przykryć ściereczką, odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 5: W woku rozgrzać tłuszcz do 170 stopni, wkładać wyrośnięte pączki i powoli smażyć z obu stron na złoty kolor. Usmażone wyjmować łyżką cedzakową i osączyć na papierowym ręczniku.

KROK 6: Budyń.
1 szklankę mleka zagotować z cukrem waniliowym i masłem. Resztę zimnego mleka wymieszać z proszkiem budyniowym, żółtkiem i mąką ziemniaczaną. Mieszankę połączyć z gotującym się mlekiem, ugotować budyń, przestudzić. Jeszcze ciepły nałożyć do szprycy cukierniczej i nadziewać usmażone pączki. Gotowe pączki oprószyć cukrem pudrem.