Pączki z burakiem (bez cukru)

FAMILY

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- ugotowane buraki - 130 g
- mąka pszenna - 200 g
- drożdże - 16 g
- żółtko - 1 szt.
- olej - 30 ml
- sok z buraka lub mleko - 1-4 łyżka
- orzechy włoskie - 3-4 szt.
- olej do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże utrzeć z połową łyżeczki cukru, płynne przelać do mąki.
Żółtko roztrzepać, przełożyć do mąki, dodać starte buraki (razem z sokiem), rozgniecione orzechy, wlać olej, zagnieść dość miękkie ciasto. Można dodać jeszcze trochę soku z buraka.
Przykryć, odstawić do wyrośnięcia.

KROK 2: Gdy ciasto zwiększy swoją objętość, rozwałkować je na grubość ok.1 cm.
Ciasto podsypujemy mąką.
Wykrawać kółka przy pomocy kieliszka, z reszty ciasta wyrabiamy małe kulki i lekko spłaszczamy.
Smażymy na rozgrzanym głębokim oleju z dwóch stron. Ja smażyłam na patelni.
Osączamy na papierowych ręcznikach.