Pączki z dziurką

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka tortowa - 3-3,5 szklanka
- drożdże - 2 + 1/2 dag
- mleko - 1 + 1/2 szklanka
- śmietana - 2 łyżka
- żółtka - 3 szt.
- cukier - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- spirytus - 1 łyżka
- sól - do smaku
- olej do smażenia - trochę
- cukier puder z wanilią - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozetrzeć z 1 łyżką cukru, połączyć z ciepłym mlekiem, wsypać pół szklanki mąki, zamieszać, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 2: Gdy rozczyn podwoi swoją objętość dodać żółtka utarte z resztą cukru, cukrem waniliowym i śmietaną, przesianą mąkę, odrobinę soli, spirytus, rozpuszczone masło. Wyrabiać do momentu aż ciasto będzie odchodziło od miski. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 3: Ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, podzielić na kawałki wielkości orzecha włoskiego. Rękami utoczyć okrągłe kuleczki, ułożyć na desce i odłożyć aby podrosły.

KROK 4: W wyrośniętych pączkach palcem lub trzonkiem drewnianej łyżki robić otwory.

KROK 5: Wkładać do rozgrzanego tłuszczu i smażyć z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

KROK 6: Posypać cukrem pudrem z wanilią lub polukrować.