



## Pączki z konfiturą

 Tylko z Natury

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

- drożdże świeże - 80 g
- mąka pszenna - 600 g
- cukier - 1/2 szklanka
- mleko (ciepłe) - 2 szklanka
- spirytus - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- margaryna - 1/4 kostka
- jaja całe - 2 szt.
- żółtka jaj - 4 szt.
- olej do smażenia - 1 litr
- ulubiona konfitura lub dżem - 1 słoik
- cukier puder - trochę
- mąka krupczatka - 400 g
- sól morską - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** W dużej misce rozkruszyć drożdże, dodać łyżkę cukru, dwie łyżki letniego mleka oraz łyżkę mąki i dokładnie rozetrzeć i odstawić do wyrośnięcia.

**KROK 2:** Gdy rozczyń podrośnie dodajemy do miski przesiane obie mąki oraz szczyptę soli, jajka, żółtka, cukier, spirytus oraz mleko (dodajemy stopniowo). Ciasto wyrabiamy przez około 10 minut. Gdy składniki dobrze się połączą dodajemy rozpuszczoną margarynę i wyrabiamy, aż ciasto stanie się lśniąca. Następnie delikatnie posypujemy je mąką przykrywamy czystą ścierką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, przekładamy je na stolnicę. Następnie odrywamy po kawałku ciasta, kładziemy na nie łyżeczkę ulubionej konfitury lub dżemu, dokładnie zalepiamy i formujemy pączki. Odstawiamy na chwilę do wyrośnięcia.

**KROK 3:** W tym czasie rozgrzewamy olej.

Gdy pączki wyrosną, a olej się rozgrzeje smażymy na nim pączki z obu stron. Po usmażeniu wyjmujemy je łyżką cedzakową i układamy na ręczniku papierowym, by pozbawić ich nadmiaru tłuszczu.

Po ostygnięciu posypujemy je cukrem pudrem.