Pączki z lukrem i skórką pomarańczową

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

150 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 0,5 kg
drożdże - 4 dag
cukier kryształ - 5 dag
masło - 7 dag
żółtka - 7 szt.
mleko - 1 szklanka
cukier waniliowy - 1 łyżka
spirytus - 2 łyżka

Lukier -
cukier puder - 15 dag
gorąca woda - 1 łyżka
sok z cytryny - 2-3 łyżka

Pozostałe składniki -
marmolada z różą - 20 dag
skórka pomarańczowa kandyzowana -
olej do smażenia -

Dodatkowe info:

Pączki z marmoladą różaną, polukrowane i posypane skórką pomarańczową są bardzo pyszne i aromatyczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z cukrem, połączyć z ciepłym mlekiem, dodać 1/2 szkl mąki, przykryć i odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 2: Gdy rozczyn podwoi swoją objętość dodać żółtka, sól, cukier waniliowy, pozostałą mąkę. Wyrabiać do ukazania się pęcherzyków. Pod koniec wlać spirytus i przestudzone, rozpuszczone masło. Przykryć i odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 3: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąka stolnicę, rozwałkować na grubość 1 cm. i szklanką wyciąć krążki. Na połowę krążków ułożyć marmoladę, przykryć drugim krążkiem i mocno docisnąć brzegi.

KROK 4: Ułożyć na posypanej mąką desce, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 5: Wyrośnięte pączki smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju.

KROK 6: Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.

KROK 7: Lukier. Cukier puder utrzeć z gorącą wodą i sokiem z cytryny.

KROK 8: Osączone z tłuszczu pączki polukrować i posypać posiekaną kandyzowaną skórką pomarańczową.