





Pączki z makiem i posypką orzechową

 Renixx

Polecane na: [ciasta, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 3 szklanka
mleko - 1 szklanka
drożdże świeże - 40 g
cukier - 3 łyżka
żółtka - 3 szt.
jajko - 1 szt.
masło - 50 g
spirytus - 2 łyżka
sól - 0,5 łyżeczka
cukier waniliowy - 1 łyżka

dodatki: -
masa makowa - 1,5-2 szklanka
aromat migdałowy - - do smaku
skórka pomarańczowa
kandyzowana - 2 łyżka
orzechy lub migdały - 1 szklanka
lukier: -
cukier puder - 1 szklanka
sok z cytryny - 3 łyżka
olej do smażenia - - trochę

Dodatkowe info:

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z łyżką cukru, połową ciepłego mleka, 3 łyżkami mąki, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 2: Żółtka, jajko i resztę cukru ubić na puszystą masę, dodać do wyrośniętego rozczynu.

KROK 3: Wsypać resztę mąki, sól, cukier waniliowy i pozostałe ciepłe mleko, wyrobić. Pod koniec dodać spirytus i rozpuszczone przestudzone masło. Przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 30-40 minut.

KROK 4: Gotową masę makową wymieszać ze skórką pomarańczową, 3-4 łyżkami posiekanych orzechów i aromatem migdałowym.

KROK 5: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, pokroić na porcje.

Z każdego kawałka ciasta uformować placuszek, położyć porcję masy makowej i dokładnie zlepić formując kulka.

KROK 6: Ułożyć na posypanej mąką desce zlepieniem do dołu, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 7: Pączki smażyć z obu stron w rozgrzanym do 175-180 stopni oleju na złotobrazowy kolor, (pączki powinny się smażyć po 2-3 minuty z każdej strony). Rumiane pączki wyjmować łyżką cedzakową i osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

KROK 8: Lukier:
Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny.
Polukrować pączki, posypać posiekanymi orzechami.