



Sposób przygotowania

Rozbij jajka, dodaj szczyptę soli, cukier oraz rozdrobnione drożdże. Wszystko wymieszaj do jednolitej konsystencji. Zaczyn odstaw w ciepłe miejsce na 15 minut.

Do zaczynu dodaj mąkę oraz letnie mleko. Ciasto wyrób rękami do uzyskania jednolitej gładkiej masy, a następnie odstaw na 30 minut do wyrośnięcia. Przykryj ściereczką.

Pączki z wyobraźnią



126 min.



20 pączków



400 kcal



1.05/pączek

Składniki

- jajka - 6 szt.
- mąka T 450 - 1 kg
- cukier puder - 1/2 szklanki
- mleko - 0,5 l
- olej - 2 l
- marmolada różana (lub inny dowolny smak) - 1 opak.
- świeże drożdże - 25 g
- cukier - 1 szklanka
- gorzka czekolada - 1 tabliczka
- lukier - 1 opak.
- szczypta soli dowolne posypki do dekoracji pączków

Z gotowego ciasta uformuj pączki, delikatnie oprósz je mąką i odczekaj ok. 10 minut. W tym czasie rozgrzej olej w głębokim naczyniu. Przystąp do smażenia: połóż surowe pączki na łyżce zanurzonej w zimnym oleju i wkładaj je do gorącego tłuszczu. Smaż je po ok. 3 minuty z każdej strony, a następnie odsącz na papierowym ręczniku.

Gorące pączki delikatnie nakłuj szprycą lub nożem, a w powstały otwór wciśnij marmoladę. Ostudź je, i udekoruj: kilka posyp cukrem pudrem, resztę polej roztopioną czekoladą, a gdy ostygnie, posyp je posypką. Dobrym pomysłem jest wykorzystanie do dekoracji gotowego lukru. Smacznego!