

Mini pączki z wiśniami



Autor: **Marcepanowa14**
Przepisów: 42 Ocena: 262

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 1 opakowania budyniu śmietankowego
- 50 g cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 2 żółtka
- 1 szkl. mleka
- 15 g świeżych drożdży
- 50 g roztopionego masła

Sposób przygotowania:

1. Żółtka ucieramy z cukrem na puszystą gładką masę.
 2. Do małej miseczki wsypujemy pokruszone drożdże, łyżeczkę cukru waniliowego i 2-3 łyżki ciepłego mleka. Mieszamy do rozpuszczenia. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 10.
 3. Do dużej miski przesiewamy mąkę, mieszamy z budyniem. Wlewamy zaczyn drożdżowy, mleko i roztopione przestudzone masło.
 4. Zarabiamy gładkie i elastyczne ciasto.
 5. Blaszke wykładamy papierem, a piekarnik nagrzewamy do 180 st. C.
 6. Ciasto dzielimy na małe części, z każdej formujemy płaski placuszek. Na środek nakładamy dżem. Zawijamy jak knedle i formujemy kulki. Układamy na blaszce.
 7. Wierzch pączków smarujemy mlekiem.
 8. Pieczemy ok. 15 min do lekkiego zarumienienia.
- Przestudzone pączki można udekorować lukrem lub czekoladą

Twoje notatki do przepisu: