

Pączki



Autor: **slodkisentyment**
Przepisów: **92** Ocena: **1207**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 10 żółtek
- 1 szklanka cukru
- 8 dag drożdży
- 10 dag masła
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 kieliszek wódki
- Szczypta soli
- Dodatkowo:
- Ulubiony dżem lub powidła
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wsypujemy do miski, mleko zagotowujemy i wlewamy do mąki (zostawiamy 2 łyżki do drożdży). Mieszamy i odstawiamy do przestygnięcia. Drożdże zasypujemy 1 łyżką cukru i zalewamy pozostałym mlekiem, rozprowadzamy i odstawiamy do wyrośnięcia. Żółtka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym, aż będą puszyste i białe. Masło rozpuszczamy. Do zaparzonej mąki dodajemy wyrośnięte drożdże, ubite żółtka z cukrem, wódkę, sól. Całość mieszamy i wyrabiamy za pomocą łyżki lub ręką. Kiedy wszystkie składniki się połączą dodajemy roztopione masło. Ciasto dokładnie wyrabiamy i odstawiamy do wyrośnięcia.
- 2 Gdy ciasto podwoi swoją objętość, dzielimy je na 4 kawałki. Stolnicę podsypujemy mąką i każdy kawałek rozwałkowujemy na grubość ok. 1 cm. Szklanką wykrawamy krążki, na którym kładziemy łyżeczkę dżemu lub powideł i przykrywamy drugim krążkiem. Boki zlepiamy, dociskamy i delikatnie jeszcze obracamy w rękach, żeby pączek nabrał okrągłego kształtu. Tak przygotowane pączki układamy na desce podsypanej mąką i odstawiamy w ciepłym miejscu do ponownego wyrośnięcia. Do szerokiego garnka wlewamy olej na wysokość ok. 4-5 cm. Olej rozgrzewamy i smażymy pączki z obydwu stron (smażyłam na połowie mocy kuchenki elektrycznej, żeby nie za szybko, bo pączki mogą być surowe w środku). Po usmażeniu odkładamy pączki na papier kuchenny, a następnie układamy je na blaszce lub papierze do pieczenia i przygotowujemy lukier.
- 3 Wszystkie składniki na lukier mieszamy. Jeśli lukier będzie zbyt rzadki, dodajemy jeszcze cukru pudru. Tak przygotowanym lukrem oblewam pączki. I to już wszystko. Muszę powiedzieć, że niezwykle trudno było się powstrzymać już w trakcie

smażenia



Twoje notatki do przepisu: