

Pączki hiszpańskie



Autor: [ugotujmyto-pl](#)
Przepisów: 6 Ocena: 177

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- margaryna, 2/3 kostki (ok. 170g)
- mąka, 2 szklanki
- woda, 2 szklanki
- jajka, 6 szt.
- cukier puder, 1 szklanka
- sok z cytryny, z 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Do rondelka wlewam wodę i dodaję masło. Mieszam, aż się rozpuści i zagotuje. Zmniejszam gaz. Dosypuję mąkę i ciągle mieszam i rozcieram, aż masa będzie gładka, bez grudek i będzie odchodzić od ścianek. Odstawiam do ostygnięcia.
- 2 Do przestudzonej masy dodaję - miksując - po jednym jajku. Wycinam z papieru do pieczenia kwadraciki, na które wyciskam szprycą ciasto. Wielkość kwadracików to ok. 10x10 cm ale można wyciąć większe lub mniejsze w zależności od wielkości rondelka w jakim będziemy smażyć. Do rondelka z rozgrzanym tłuszczem wrzucamy ciasteczka z papierkami w taki sposób aby papierki były na wierzchu. Po minucie smażenia papierek delikatnie ściągamy, jeśli nie schodzi to znaczy, że trzeba jeszcze chwilkę poczekać. Smażymy kilka chwil aż będą złote. Przekładamy do odsączenia na bibułę.
- 3 Polewam cytrynowym lukrem. Na około 1 szklankę cukru pudru dolewam soku z z pół cytryny i mieszam a następnie dolewam 1-2 łyżki gorącej wody i mieszam na gładką masę. Jeśli jest za rzadki dosypuję więcej cukru.

Twoje notatki do przepisu: