

Pączki Mamy



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **231** Ocena: **2878**

> 6 os.
 > 60 min
 łatwe
 tanie



Składniki:

- Mąka tortowa 1 kg
- Margaryna "Palma" 250 g.
- Cukier 1 szklanka
- Drożdże 60 g.
- Kwaśna śmietana 200-250 ml.
- Żółtka 10 szt.
- Jajka całe 6 szt.
- Sól spora szczypta
- Nadzienie:
- Powidła śliwkowe
- Smażenie:
- Smalec
- Lukier
- Cukier puder 1 szklanka
- Woda 2-3 łyżki
- Skórka pomarańczowa

Sposób przygotowania:

- 1 W dużej misce rozrabiamy drożdże z łyżeczką cukru. Zostawiamy na chwilę.

W tym czasie rozpuszczamy w rondelku margarynę, następnie dodajemy pomalowaną śmietanę. Uważamy, aby się nie zważyło. Rozpuszczony tłuszcz ze śmietaną zostawiamy do wystygnięcia.

Do drożdży wbijamy jajka i żółtka, mocno roztrzepujemy trzepaczką. Następnie dodajemy przesianą przez sitko mąkę, szczyptę soli i chłodny tłuszcz ze śmietaną. Całość mocno mieszamy najlepiej drewnianą łyżką, czy nawet ręką.

Gotowe ciasto przykrywamy i zostawiamy do wyrośnięcia.

Z wyrośniętego ciasta wykrawamy pączki, najlepiej za pomocą małej szklaneczki (literatki) i nadziewamy powidłami śliwkowymi.

Gotowe pączki układamy na blaszkę opruszoną delikatnie mąką, wkładamy do delikatnie

nagrzanego piekarnika (nie zamykamy) i pozostawiamy na chwilę, aby jeszcze troszkę wyrosły.

W garnku rozpuszczamy smalec, mocno rozgrzewamy (aby sprawdzić czy jest dobry najlepiej wrzucić kawałek ziemniaka, gdy wypłynie, można zacząć smażyć pączki).

Pączki smażymy do zarumienienia, ok. 5 min. (obracam je za pomocą cienkiego patyczka).

Usmażone pączki układamy na ręcznik papierowy, aby odsączyć tłuszcz.

Zostawiamy do wystygnięcia.



- 2 Zimne pączki lukrujemy (cukier puder rozpuszczamy w gorącej wodzie i dokładnie mieszamy) i posypujemy skórką pomarańczową.



- 3 Smacznego :)



4 :)



Twoje notatki do przepisu: