

Pączki z dynią



Autor: **beesweet**
Przepisów: 2 Ocena: 26

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 1 3/4 szkalnk
- proszek do pieczenia, 1 1/2 łyżeczki
- sól, 1/2 łyżeczki
- przyprawa do pierników, 2 łyżeczki
- olej roślinny, 3/4 szklanki
- cukier trzcinowy, 1/2 szklanki
- jajko, 1
- ekstrakt z wanilii, 1 1/2 łyżeczki
- puree z dyni, 3/4 szklanki
- masło, 110 gr.
- cukier, 3/4 szklanki
- cynamon, 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Ustawić piekarnik na 175 st. Posmarować masłem foremki do pączków (można wykorzystać foremki do muffinek) . W misce wymieszać mąkę, proszek, sól i przyprawy. W drugiej misce wymieszać olej, cukier, jajko, wanilię i puree z dyni. Połączyć składniki mieszając mikserem na niskich obrotach. Wystarczy mieszać około minuty, do czasu połączenia się składników. Ciasto przełożyć do sac a poche i napełniać foremki. Pieczemy około 12 - 15 minut, następnie wykładamy na kratkę i zostawiamy na kilka minut do wystygnięcia.
- 2 W małym rondelku roztapiamy masło , dodajemy cukier i cynamon i zamaczamy pączki. Najlepiej smakują jeszcze ciepłe. Smacznego!
- 3 Ustawić piekarnik na 175 st. Posmarować masłem foremki do pączków (można wykorzystać foremki do muffinek) . W misce wymieszać mąkę, proszek, sól i przyprawy. W drugiej misce wymieszać olej, cukier, jajko, wanilię i puree z dyni. Połączyć składniki mieszając mikserem na niskich obrotach. Wystarczy mieszać około minuty, do czasu połączenia się składników. Ciasto przełożyć do sac a poche i napełniać foremki. Pieczemy około 12 - 15 minut, następnie wykładamy na kratkę i zostawiamy na kilka minut do wystygnięcia.
- 4 W małym rondelku roztapiamy masło , dodajemy cukier i cynamon i zamaczamy pączki. Najlepiej smakują jeszcze ciepłe. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: