

Pączki z dżemem



Autor: **beata**
Przepisów: **43** Ocena: **1131**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 1 kg
- drożdże, 1 op
- mleko, 2 szkl
- cukier, pół szkl
- margaryna, 20 dkg
- wódka, 1 kieliszek
- cukier waniliowy, 1 op
- Marmolada lub dżem
- smalec do smażenia
- cukier puder
- żółtek z jaja, 10

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka rozetrzeć z cukrem na białą masę
- 2 drożdże+2 łyżki cukru+pół szklanki mleka+2 łyżki mąki= wymieszać i zostawiasz do wyrośnięcia;
- 3 mąkę trzeba przesiać przez sitko !! margarynę roztopić
- 4 Wszystko razem trzeba połączyć i ugniatać, ciasto musi być elastyczne. ciasto pokroić na kawałki, robić placuszek na niego dżem i zawijać tak jak formuje się kulkę na knedle .
- 5 smaży się na bardzo małym gazie na głębokim rozgrzanym smalcu lub oleju, dosyć długo. jak się przysmażą się z jednej strony to przewrócić na drugą i już, można powtórzyć to dwa razy :)
- 6 posypać cukrem pudrem i gotowe

Twoje notatki do przepisu: