

Pączki z piwem

Autor: **aniulek123**Przepisów: **11** Ocena: **60**

5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg.mąki 15 dag.drożdzy 15 dag.cukru 15 dag.masła
- 1 szkl.piwa 1 szkl.mleka 15 żółtek aromat szczyptę soli do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Piwo zagotować- zalac nim 1 szkl.mąki.Żółtka utrzeć z cukrem dodać do piwa.Następnie dodać roztopione masło ,aromat oraz drozdze rozpuszczone w ciepłym mleku i reszcie mąki,ciasto wyrobić przykryć ścierką i pozostawic do wyrosniecia.Formowac pączki i piec w rozgrzanym tłuszczu.Pączki nadziewamy marmoladą posypujemy cukrem pudrem lub polewamy lukrem.

Twoje notatki do przepisu: