

Pączki z toffi



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3806**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanio



Składniki:

- 500 g mąki pszennej 250 ml ciepłego mleka 50 g świeżych drożdży
- 3 łyżki cukru 1 łyżka cukru waniliowego 1 jajko
- 4 żółtka 40 g masła lub margaryny, roztopionej
- 2 łyżki spirytusu lub łyżka octu szczypta soli
- 1 puszka masy kajmakowej o smaku orzechowym
- ok. 50 g posiekanych orzechów np. migdałów lub laskowych
- smalec lub olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 W ciepłym mleku rozpuszczamy drożdże, dwie łyżki przesianej mąki oraz łyżkę cukru. Zostawiamy na 15 minut, aż zaczyn urośnie. Pozostałą mąkę przesiewamy do dużej miski, wykonujemy lekkie wgłębienie. Dodajemy cukier waniliowy oraz sól. Całe jajko razem z żółtkami oraz 2 łyżkami cukru miksujemy na jasną, puszystą masę. Dodajemy do mąki razem z wyrośniętymi drożdżami, chwilę mieszamy drewnianą łyżką. Następnie wyrabiamy dłońmi lub za pomocą miksera z końcówką tzw. hakiem, aż ciasto będzie gładkie (ok. 15 min.). Pod koniec wyrabiania dodajemy roztopione masło oraz spirytus i ponownie wyrabiamy, aż ciasto wchłonie tłuszcz. Ciasto przykrywamy ściereczką i zostawiamy w ciepłym miejscu do podwojenia objętości (ok. 1 godz.). Stolnicę dosyć obficie oprószamy mąką i przekładamy ciasto. Rozwałkowujemy na grubość ok. 1-1,5 cm i wykrawamy szklanką kółka o śr. 6 - 7 cm. Krążki przekładamy na oprószony mąką blat i przykrywamy ściereczką. Zostawiamy na ok. pół godziny do napuszenia. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu do temp. 180 C, w dosyć szerokim rondelku napełnionym tak, aby pączki swobodnie mogły się smażyć i nie dotykały dna naczynia. Każdą stronę smażymy ok. 2 minuty, aż będą złote. Po usmażeniu odsączamy z nadmiaru tłuszczu, kładąc na ręczniku papierowym. Jeszcze lekko ciepłe pączki napełniamy niewielką ilością masy kajmakowej. Najprostszym sposobem napełnienia jest użycie specjalnej końcówki do nadziewania. Około 1/3 masy kajmakowej należy zostawić do posmarowania wierzchu pączków. Po wysmarowaniu masą delikatnie obsypujemy orzeszkami.

Twoje notatki do przepisu: