

Pieczone pączki w muffinach



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **923** Ocena: **10805**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 szk. mąki pszennej
- □ kostki świeżych drożdży,
- □ szk. cukru,
- □ szk. mleka,
- 15 dag masła,
- □ łyżeczki soli
- Powidła do nadzienia
- 1 jajko
- 2 żółtka
- cukier puder do posypki

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzewamy mleko, wlewamy do miseczki i dodajemy 1 łyżeczkę cukru i 4 łyżki mąki, mieszamy dokładnie aby nie było grudek i odstawiamy do wyrośnięcia.
2. Masło rozpuszczamy i studzimy.
3. Mąkę, sól, roztopione masło, jajko, żółtko, cukier, roztwór, wkładamy do miski.
4. Zagniatamy gładkie ciasto i wyrabiamy łyżką aż stanie się elastyczne.
5. Ciasto odstawiamy na godzinę przykryte ściereczką żeby wyrosło.
6. Następnie wyrabiamy i dzielimy na małe kuleczki, rozplaszczamy na środek łyżeczką nakładamy powidła i zwijamy w kuleczkę.
7. Przekładamy do foremki.
- 2 8. Foremki układamy w piekarniku i zapiekamy w 180°C przez 15 minut.
9. Na koniec posypujemy cukrem pudrem.
10. Pączki gotowe.
11. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: