

Waniliowe pączki z dziurką pieczone



Autor: [szpileczkiibabeczki blog](#)

Przepisów: 329 Ocena: 2530



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 i 1/3 szklanki letniego mleka,
- 14 g drożdży świeżych,
- cukier waniliowy,
- laska wanilii,
- 2 łyżki masła,
- 2/3 szklanki drobnego cukru,
- 2 jajka,
- 5 szklanek mąki pszennej,
- cukier puder,
- cynamon.

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże mieszamy z ciepłym mlekiem i cukrem. Odstawiamy na 30 minut aż drożdże zaczną pracować. Masło rozpuszczamy i studzimy.

Mąkę przesiewamy, dodajemy pozostałe składniki i rozczyń.

Zagniatamy dokładnie ciasto. Odstawiamy na około 1 godzinę. Ciasto wałkujemy na około 2 cm wykrawamy szklanką kółeczka, następnie na środku kieliszkiem robimy dziurkę.

Wykładamy na natłuszczoną blaszkę posypaną mąką. Pieczemy około 30 minut w 180 stopniach.

Upieczone posypujemy cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: