



BOMBOLONI – WŁOSKIE PĄCZKI Z KREMEM BUDYNIOWYM

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



10 minut



175C °C



Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka pszenna chlebowa - 275 gramów
- mąka pszenna - 275 gramów
- cukier - 70 gramów
- woda - 125 mililitrów
- mleko - 125 mililitrów
- jajko - 3 sztuki
- drożdże - 20 gramów
- sól - 0.5 łyżek
- skórka z jednej cytryny
- wódka - 1 łyżka

krem budyniowy

- żółtka - 6 sztuk
- cukier - 100 gramów
- mąka pszenna - 40 gramów
- mleko - 450 mililitrów
- pasta z wanilii - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę pszenną przesiać, wymieszać z suchymi drożdżami (ze świeżymi najpierw zrobić rozczyń). Dodać pozostałe składniki i wyrobić, pod koniec dodając rozpuszczoną Kasię. Wyrabiać kilka minut, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne.
2. Wyrobione ciasto uformować w kulę, włożyć do oprószonej mąką miski, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (około 1,5 godziny).
3. Po tym czasie ciasto wyjąć na oprószonej mąką blat. Rozwałkować na grubość około 1 - 1,3 cm i szklanką o średnicy 7 cm wykrawać pączki. Odkładać je na blaszkę oprószoną mąką, do podwojenia objętości.
4. Po wyrośnięciu smażyć pączki w oleju rozgrzanym do temperatury 175°C, po kilka minut z każdej strony. Po usmażeniu odkładać na bibułkę do odsączenia.
5. Po lekkim przestudzeniu, nadziewać kremem budyniowym.
6. Krem budyniowy: Żółtka i cukier utrzeć do białości i puszystości. Dodać 50 ml mleka, mąkę, pastę z wanilii i zmiksować. Resztę mleka zagotować. Na wrzące mleko wlać masę żółtkową i gotować, mieszając często, jak budyń, do zgęstnienia.
7. Gotowy krem przykryć folią spożywczą, w taki sposób, by folia dotykała kremu i wystudzić.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl