




# Gniazdko z cukierni

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- mąka - 20 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- olej
- cukier puder - 20 dekagramów
- sok z cytryny - 1 łyżka
- gorąca woda - 3 łyżki

## Wskazówki pieczenia:

 5 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotować szklankę wody z Kasią i szczyptą soli.
2. Zmniejszyć ogień i na wrzątek jednym ruchem wsypać przesianą mąkę, cały czas energicznie mieszając.
3. Ucierać ciasto, aż będzie gładkie i zacznie odstawać od ścianek garnka. Ostudzić. Ciasto zmiksować z wbijanymi kolejno jajkami. Przełożyć do szprycy cukierniczej.
4. Z papieru pergaminowego wyciąć kwadraty o boku około 10 cm, posmarować je olejem. Na każdy wycisnąć kółka ciasta o średnicy 6 - 7 cm (można też najpierw wyłożyć je na papier, a potem wyciąć).
5. Olej rozgrzać w szerokim rondlu. Partiami włożyć pączki (papierem do góry, a po 1 minucie go usunąć - lekko odchodzi). Smażyć 4 - 5 minut z każdej strony, olej powinien mieć temperaturę około 180°C.
6. Wyjąć, osączyć na bibule.
7. Cukier puder utrzeć z 2 - 3 łyżkami wrzątku i sokiem. Pączki odstawić do ostudzenia. Udekorować lukrem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)