



przepisy.pl

## Makaronowe donuty, czyli pączki po amerykańsku



 60 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

- suszone drożdże - 4 łyżeczki
- ciepła woda o temperaturze ok. 40°C - 0.25 szklanek
- ciepłe mleko o temperaturze ok. 40°C - 1 szklanka
- cukier puder - 1 łyżka
- stopione masło - 100 gramów
- mąka - 4.25 szklanek
- jajka - 3 sztuki
- olej do głębokiego smażenia - 1 litr
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- makaron spaghetti - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj na sposób al dente według zaleceń producenta. Jeszcze gorący przełóż na blaszkę i odstaw do wystygnięcia.
2. Wymieszaj drożdże, wodę i mleko z łyżeczką cukru. Po 10 minutach dodaj masło, mąkę, jajka i resztę cukru, wymieszaj i zagnieć ciasto. Włóż do miski posmarowanej olejem. Przykryj ściereczką, odstaw na 45 minut w ciepłe miejsce.
3. Gdy ciasto podwoi objętość, zagnieć je i pomieszaj z zimnym makaronem, następnie ponownie rozwałkuj do grubości 1 cm. Wytnij kółka o średnicy 8 cm, w środku każdego zrób dziurkę o średnicy 3,5 cm. Ciastka ułóż na blasze wyścielonej pergaminem, przykryj ściereczką i odstaw na 30 minut do wyrośnięcia.
4. Smaż w głębokim oleju na złoty kolor. Po usmażeniu odsącz pączki na papierowym ręczniku. Obtocz w cukrze pudrze wymieszanym z cynamonem.

---

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)