





przepisy.pl

## Pączki hiszpańskie



 30 minut  Łatwe

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 20 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- jajka - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- olej do smażenia - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotować mleko z Kasią i szczyptą soli.
2. Zmniejszyć ogień i na wrzątek wsypać całą mąkę, cały czas energicznie mieszając.
3. Gładkie ciasto wystudzić.
4. Ciasto zmiksować z wybijanymi kolejno jajkami.
5. Ciasto przełożyć do szprycy cukierniczej z największą rozetką.
6. Wyciskać na pergamin kółka ciasta o średnicy 6 cm.
7. Papier pociąć na kwadraty.
8. Olej rozgrzać, wrzucać partiami pączki (papierem do góry-po kilku sekundach odchodzi).
9. Smażyć na wolnym ogniu 4-6 min., aż lekko się zrumienią. Odsączyć na bibule, wystudzić i polukrować. Smacznego!

---

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)