








Pączki parzone

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  smażenie °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 4.75 szklanek
- drożdże - 40 gramów
- żółtka - 8 sztuk
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier puder - 0.5 szklanek
- wódka - 25 mililitrów
- skórka z 1 cytryny - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta

nadzienie

- marmolada lub czekolada - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Z drożdży, 1/3 szkl. ciepłego mleka, łyżeczki cukru pudru i łyżeczki mąki przygotowujemy rozczyń, odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Pozostałe mleko zagotowujemy, wrzącym zaparzamy szklankę mąki, rozcieramy, żeby nie było grudek, odstawiamy do wychłodzenia.
3. Do zaparzonej letniej mąki dodajemy wyrośnięte drożdże, składniki dokładnie łączymy i ponownie odstawiamy w ciepłe miejsce.
4. Żółtka i całe jajka ucieramy z cukrem pudrem, dodajemy wyrośnięty zaczyn, sól, skórkę z cytryny, wódkę, składniki łączymy, dodajemy przesianą mąkę i wyrabiamy ciasto.
5. Gdy będzie gładkie, dodajemy roztopioną Kasię i wyrabiamy, aż zostanie całkowicie wchłonięty przez ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia.
6. Gdy ciasto podwoi objętość wykładamy na stolnicę. Wykrajamy szklanką ciasto i nadziewamy marmoladą lub czekoladą, zlepiamy, formujemy pączki, układamy do lekkiego jeszcze wyrośnięcia.
7. Smażymy na dobrze rozgrzanym tłuszczu (olej lub smalec), rumieniąc z obu stron. Wyjmujemy na bibułkę. Wystudzone posypujemy cukrem pudrem, polewamy lukrem bądź czekoladą. Smacznego!

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