



# Pączki pieczone

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



25 minut



170 °C



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 250 gramów
- suszone drożdże - 12 gramów
- mleko - 125 mililitrów
- cukier - 60 gramów
- jajko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- konfitura - 200 gramów
- gruby cukier kryształ - 100 gramów
- orzechy włoskie w skorupkach - 20 sztuk
- olej - 0.5 szklanek

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej, dodaj drożdże, sól i cukier. Wymieszaj.
2. Kasię rozpuść w ciepłym mleku, przestudź i wlej do miski z mąką. Dodaj jedno jajko. Wszystko wymieszaj, a następnie około 5 minut wyrabiaj mieszadłami miksera.
3. Gdy masa stanie się gładka odstaw na 1/2 godziny w ciepłe miejsce. Po tym czasie ciasto wyłóż na obsypany mąką stół i jeszcze raz krótko zagnieć.
4. Rozwałkuj na grubość ok. 2 cm. Z ciasta wykrawaj szklanką kółeczka i przekładaj na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę.
5. Orzechy umyj, wytrzyj, a następnie zamocz w oleju i obtocz w mące. Orzeszki układaj na krążkach z ciasta, lekko je dociskając.
6. Jajko rozkłóć, posmaruj min powierzchnię pączków i posyp cukrem.
7. Pączki włóż do letniego piekarnika nastawionego na 170 st.C. Piecz ok. 25 minut aż staną się rumiane.
8. Po wyjęciu z pieca, z pączków usuń orzeszki a w ich miejsce włóż po tyżeczce konfitur.

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)