




Pączki z dziurką

przepisy.pl



 35 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- Carte d'Or Tiramisu** - 560 gramów
- olej arachidowy - 750 mililitrów
- cukier - 75 gramów
- dżem morelowy - 250 gramów
- sok z cytryny - 2 łyżeczki

pączki

- mąka - 500 gramów
- cukier - 75 gramów
- drożdże instant - 14 gramów
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 55 gramów
- mleko - 90 mililitrów
- woda - 90 mililitrów
- ekstrakt z wanilii - 2 łyżeczki
- mielona gałka muskatołowa - 0.5 łyżeczek
- sól - 8 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Podgrzać mleko i wodę do temperatury ok. 36 stopni, zdjąć z ognia. Wszystkie składniki na pączki umieścić w misce miksera z końcówką do mieszania ciasta, miksować na średnich lub wysokich obrotach przez około 8 minut aż ciasto stanie się błyszczące, gładkie i elastyczne.
2. Miskę z ciastem przykryć i wstawić do lodówki na godzinę, następnie wyjąć i odstawić ciasto do dalszego wyrastania na dwie godziny lub tak długo, aż podwoi swoją objętość.
3. Wyjąć ciasto, rozwałkować je na placek o grubości 1 ½, umieszczając między dwiema warstwami papieru do pieczenia i posypując minimalną ilością mąki. Z ciasta wycinać kółka o średnicy 6 cm, w każdym z nich wyciąć otwór na środku za pomocą przyrządu do wydrążania jabłek, który następnie poszerzyć palcami do średnicy 2-2 ½ cm. Porcje ciasta umieścić na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posypanej niewielką ilością mąki. Resztki ciasta zebrać, połączyć i ponownie rozwałkować, nie zagniatając zbyt intensywnie, tak aby otrzymać 16-20 pączków.
4. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 30-40 minut aż podwoją swoją wielkość. Olej rozgrzać do temperatury 180 stopni i smażyć na nim po 3-4 pączki przez około 30 sekund z każdej strony lub do uzyskania złoto-brązowego koloru. Odsączyć pączki na papierze kuchennym, następnie obtoczyć je w cukrze.
5. Podgrzać dżem morelowy wymieszany z sokiem z cytryny.
6. Podawać porcje deseru składające się z dwóch pączków, kulki lodów i sosu z dżemu morelowego.

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