





Pączki z nadzieniem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mleko - 2 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- drożdże - 10 dekagramów
- żółtko - 6 sztuk
- spirytus - 2 łyżki
- mąka - 1 opakowanie
- smalec - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 5 minut  200°C °C 

Sposób przygotowania:

1. Mleko, cukier i Kasię rozpuścić w garnku, wystudzić. Gdy mleko będzie miało pokojową temperaturę odlać około szklankę, a resztę przelać do miski.
2. Drożdże rozkruszyć i rozrobić ze szklanką mleka, odstawić do wyrośnięcia.
3. Żółtka wbić do miski, wlać spirytus i wymieszać. Kiedy drożdże urosną połączyć z resztą mleka. Wsypywać powoli mąkę urabiając ciasto. Ciasto nie powinno być zbyt twarde, ale nie klejące. Po urobieniu, ciasto przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.
4. Gdy zwiększy swoją objętość dwukrotnie, kulać pączki, wkładając do nich nadzienie (mogą to być powidła, ugotowany budyń, draże).
5. Odczekać, aż pączki znów urosną, a następnie smażyć je na smalcu (pączki muszą w nim pływać) do zarumienienia po obu stronach.

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