



przepisy.pl

Paczki z różą według przepisu Magdy Gessler



 30 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- drożdże - 80 gramów
- mąka - 1 kilogram
- mleko - 250 mililitrów
- masło - 250 gramów
- cukier - 150 gramów
- marmolada z róży - 300 mililitrów
- cukier puder - 200 gramów
- woda - 100 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- smalec do smażenia lub olej - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Rozetrzyj drożdże z dwiema łyżeczkami cukru i zalej lekko podgrzanym mlekiem. Kiedy się rozpuszczą, połącz je z utartymi z cukrem żółtkami i rozpuszczonym ostudzonym masłem. Mieszając, wsypuj przesianą przez sito mąkę, aż do uzyskania gęstej konsystencji.
2. Oprószone mąką ciasto przełóż na stolnicę i uformuj kulki. Łyżką nakładaj do nich marmoladę i zawijaj pod spód. Ułóż na wysmarowanej masłem blasze, przykryj ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia. Po 15 min. przebij paczki szpikulcem i odłóż na kolejne 15 min.
3. Smaż w czystym smalcu (lub oleju), przewracając od czasu do czasu, aż do uzyskania brązowego koloru. Cukier puder połącz z wodą i roztrzep do uzyskania gęstego lukru. Maczaj w nim lekko ostudzone paczki. Możesz je posypać skórką z pomarańczy. Smacznego życzę :)

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