





przepisy.pl

Pieczone pączki



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C °C 

Sposób przygotowania:

1. Suche drożdże rozpuścić w letnim mleku, odstawić na 10 minut (w przypadku świeżych wcześniej trzeba zrobić rozczyn). Po tym czasie do mleka dodać margarynę (jeśli roztopione, to ochłodzone) i cukier.
2. Wmieszać roztrzepane jajka, dodać mąkę i sól, wyrobić. Ciasto powinno być gładkie, elastyczne, nie klejące.
3. Odstawić przykryte w ciepłe miejsce do podwojenia objętości. Po tym czasie ciasto wyjąć, krótko wyrobić, rozwałkować na grubość około 13 mm.
4. Większą szklanką wycinać koła, mniejszą foremką wycinać dziurki, by powstał kształt oponek.
5. Układać na blaszce (na papierze do pieczenia). Przykryć, pozostawić do napuszenia na 45 minut w ciepłym miejscu.
6. Piec w temperaturze 180°C około 8 - 10 minut (lepiej sprawdzić już po 8 minutach, nie chcemy bowiem, by pączki były zbyt suche ;).
7. Jeszcze w czasie pieczenia pączków roztopić margarynę, cukier wymieszać z cynamonem.
8. Pączki po upieczeniu przestudzić około 2 minut, potem zanurzać w maśle, z każdej strony, obtoczyć w cukrze, odłożyć na kratkę.

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

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mleko - 1.3 szklanek
- suszone drożdże - 1 opakowanie
- masło - 2 łyżki
- cukier - 0.6 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- mąka pszenna - 5 szklanek
- sól - 1 łyżeczka
- drobny cukier - 1.5 szklanek
- cynamon - 1 łyżka