





Pyszne pączusie

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mleko - 2 szklanki
- drożdże - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- spirytus - 2 łyżki
- smalec do smażenia - 0.5 kilogramów
- marmolada z dzikiej róży - 1 puszka

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubić na parze z cukrem.
2. Mąkę przesiać, dodać ubite (wystudzone) jajka, mleko, sól, roztopioną Kasię.
3. Wyrobić ciasto, aż będzie odstawać od ręki.
4. Na końcu dodać drożdże rozpuszczone w odrobinie podgrzanego mleka, jeszcze wyrobić i na samym końcu wlać spirytus.
5. Wymieszać i zostawić do wyrośnięcia.
6. Następnie wykładać partiami na stolnicę, rozwałkować na grubość palca i wycinać małą literatką krążki, na środek nałożyć marmoladę z dzikiej róży, skleić pączki.
7. Układać na deseczce posypanej mąką, zostawić, aby wyrosły, potem upiec.
8. Formować małe pączusie tak, aby weszły do papilotek na muffinki.

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