



przepisy.pl

Włoskie pączki, wilgotne i pyszne



60 minut



Łatwe

Składniki:

- mąka - 50 dekagramów
- ugotowane ziemniaki - 25 dekagramów
- mleko - 2 szklanki
- żółtko - 2 sztuki
- cukier puder - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- drożdże - 2 dekagramy
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. W mikserze lub w misce zagnieść mąkę, ziemniaki, mleko z cukrem pudrem, drożdżami, cukrem waniliowym i żółtkami.
2. Na koniec dodać stopioną Kasię.
3. Wyrobić wszystko na gładkie ciasto i pozostawić do wyrośnięcia na jedną godzinę.
4. Robić pączki.
5. Zostawić je na parę minut, aby wyrosły, a potem smażyć w gorącym oleju lub smalcu.
6. Po usmażeniu upudrować. Te pączki są długo świeże i wilgotne.

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