

## www.SztukaKulinarna.pl

### Kreple lepsze czyli lepsze pączki

ilość porcji **30** czas **2 godziny** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	dkg	drożdże	
1	kg	mąka pszenna	
15	dkg	cukier	
0.5	litr	mleko	
8		żółtko	
10	dkg	masło	
1	szt	cukier waniliowy	
50	gram	spirytusu	
40	dkg	twardej marmolady	
3	łyżki	łyżki konfitury z róży	
10	dkg	cukier puder	
50	dkg	smalec	
1	litr	olej	do smażenia

Przepis Przygotować ciasto drożdżowe tak jak w przepisie na "kreple czyli pączki", lecz z samych żółtek, a ocet zastąpić spirytusem. Marmoladę rozgnieść widelcem z konfiturą róży, dokładnie wymieszać i nadziewać tą masą pączki. Po usmażeniu gorące pączki wyjmować z frytury, w której się smażyły i osączać z tłuszczu na szerokim sicie wyłożonym białym papierem. Po osączeniu posypywać cukrem pudrem. Składniki

8 dkg świeżych drożdży, 1 kg mąki, 15 dkg cukru, 0.5 l mleka, 8 żółtek, 10 dkg masła, 1 mała paczka cukru waniliowego, 50 g spirytusu, 40 twardej marmolady, 2 - 3 łyżki konfitury z róży, 10 dkg cukru pudru, 50 dkg smalcu, 1 butelka oleju.