

## www.SztukaKulinarna.pl

### Pączki

ilość porcji **15** czas **2 godziny** trudność **łatwe** koszt **tanie**

### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	mąka pszenna	
200	ml	mleko	
20	ml	rumu	
10	ml	spirytusu	
10	dkg	masło	
8	dkg	cukier puder	
3	szt	jajko	
2	szt	żółtko	
4	dkg	drożdże	
20	dkg	dżem	
		sól	
		cukier puder z wanilią	
		tłuszcz do smażenia.	

Przepis Z mąki 5 dkg, drożdży i mleka zrobić rozczynek i pozostawić w ciepłym miejscu do podrośnięcia. Jaja i żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z przesianą mąką, rozczynek, rumem i spirytusem, posolić, dokładnie wyrobić aż ciasto będzie gładkie i lśniące oraz będzie odchodziło od ścianek naczynia. Pod koniec wyrabiania dodać roztopiony tłuszcz, przykryć serwetką i pozostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto zacznie rosnąć, nabierać porcje o wadze 3 - 4 dkg formować małe krążki, w środek nałożyć konfitur lub dżemu, zawinąć w ciasto, zlepić brzegi, uformować kule, ułożyć je na stolnicy posypanej mąką, przykryć serwetką i pozostawić do wyrośnięcia. W naczyniu rozgrzać tłuszcz, sprawdzić czy jest odpowiednio nagrany wrzucając kawałek ciasta, jeżeli wypłynie szybko i zaraz zrumieni, można smażyć pączki. Wyrośnięte pączki oczyścić miotłką z mąki, wkładać górną stroną na tłuszcz tak aby swobodnie pływały. Przykryć pokrywą i smażyć, a gdy będą rumiane z jednej strony, obracać na drugą i smażyć już bez przykrycia. Po usmażeniu wyjąć, osączyć z tłuszczu na bibule, posypać cukrem pudrem z wanilią i ułożyć na półmisku. Składniki

40 dkg mąki, 200 ml mleka, 20 ml rumu, 10 ml spirytusu, 10 dkg masła lub margaryny, 8 dkg cukru pudru, 3 jaja, 2 żółtka, 4 dkg drożdży, 20 dkg konfitur lub dżemu, sól, cukier puder z wanilią, tłuszcz do smażenia.