

www.SztukaKulinarna.pl

Puszyste pączki

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	mąka pszenna	
3	łyżki	cukier	
6	dkg	margaryna	
3	szt	żółtko	
2	szt	jajko	
1	szklanka	mleko	
5	dkg	drożdże	
20	dkg	powideł lub twardej marmolady	
1	łyżeczki	octu ryżowego Woh Hup	
50	dkg	sól	
		tłuszczu	
		cukier puder do posypania.	

Przepis Drożdże rozetrzeć z odrobiną cukru, mąki i połową mleka (letniego). Rozczyn pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia Całe jaja i żółtka ubić na parze z cukrem, dodać szczyptę soli. Do przesianej mąki dodać mleko, rozczyn, roztopiony tłuszcz, ubite jaja i ocet. Ciasto wyrabiać, aż będzie odchodzić od ręki. Dalej postępować jak w przepisie na pączki III.

Składniki

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki, 5 dag (3 łyki) cukru, 6 dag margaryny, 2 całe jaja i 3 żółtka, szklanka mleka, 5 dag drożdży, 1/2 słoika powideł lub dżemu, 1 łyżka octu lub spirytusu, szczypta soli, 50 dag tłuszczu do smażenia, cukier puder do posypania.