
PAŃCZKI LUKSUSOWE

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1504 razy.

1 kg mąki,
20 dag cukru,
20 dag masła,
15 żółtek,
1/2 l mleka,
6 dag drożdży,
1 kieliszek spirytusu,
2 olejki rumowe,
2 pomarańcze,
5 dag gorzkich migdałów,
1/2 laski wanilii lub 1 paczka cukru waniliowego,
20 dag konfitury morelowej,
5 dag smażonej skórki pomarańczowej,
smalec do smażenia,

Składniki polewy rumowej :

1 szklanka cukru

1/2 szklanki wody

pół cytryny lub 1 łyżka octu

1 olejek rumowy

Zaparzyć pół szklanki mąki 1 szklanką mleka, ostudzić . Wlać drożdże rozrobione jedną szklanką mleka, wsypać połowę mąki i pozostawić do podrośnięcia. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać wanilię, skórkę z pomarańczy, posiekane migdały, rozczyn, resztę mąki, spirytus, stopione masło i całość dobrze wyrobić . Ciasto postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Rozwałkować na stolnicy na grubość 1 cm wykrawać krążki. Na każdy krążek kłaść konfiturę, nakrywać drugim i zlepiać brzegi. Gdy pączki podrosną, smażyć je w gorącym smalcu. Po ocieknięciu z tłuszczu smarować polewą rumową z posiekaną skórką pomarańczową.

Przygotowanie polewy rumowej : Cukier zalać wodą i gotować szumując, do uzyskania gęstości "na nitkę", następnie zdjąć z ognia, przestudzić , i mieszać aż zbieleje. Dodać sok z cytryny, wymieszać i rozcieńczyć ciepłą wodą do gęstości śmietany.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD