
Pączki karnawałowe

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1241 razy.

Kuchnia węgierska
30 g drożdży
sól
4 kostki cukru
mleko
1 łyżka stopionego masła
tłuszcz
4 żółtka
250 g mąki

Drożdże rozrobić w filiżance z cukrem i ciepłym mlekiem i zostawić do wyrośnięcia. Żółtka wymieszać starannie z 2 filiżankami ciepłego mleka, dodać mąkę, stopione masło, wyrośnięte drożdże i wszystko dobrze wymieszać. Ubijać drewnianą łyżką, aż powstanie ciasto podobne do tego, jakie używane jest na strudel. Jeśli trzeba, dodać ciepłego mleka. Przykryć ciasto serwetą i przez godzinę pozwolić mu wyrosnąć. Na desce posypanej mąką rozwałkować je niezbyt cienko, powykrawać placuszki i pozwolić im jeszcze 30 min wyrastać. Pączki smażyć z obu stron na niezbyt gorącym tłuszczu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD