Puszyste pączki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5330 razy.

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

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. Ciasto pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wyrośnięte rozwałkować na grubość około 1 cm i wykroić szklanką krążki. Na każdy krążek nałożyć powideł lub dżemu, przykryć drugim krążkiem docisnąć brzegi i ułożyć na stolnicy posypanej mąką. Pozostawić do podrośnięcia. Tłuszcz podgrzać do właściwej temperatury tzn. takiej, w której wrzucony do rozgrzanego tłuszczu mały kawałek ciasta natychmiast wypływa. Wyrośnięte pączki wkładać do gorącego tłuszczu spodnią stroną do góry. Naczynie przykryć pokrywą. Gdy pączki zrumienią się przewrócić je na drugą stronę i dosmażyć bez przykrycia. Co jakiś czas wrzucać do rozgrzanego tłuszczu kawałek surowego ziemniaka. Gotowe pączki wyjmować łyżką cedzakową, osączyć z tłuszczu na bibule i posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>