
Pączki z masą morelową

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3159 razy.

przygotowanie - 35 minut

smażenie - 20 minut

pączek - 450 kcal

dla 6 osób:

1 kg mąki, 20 dag cukru, 20 dag masła, 10 żółtek, 1/2 litra mleka, 6 dag drożdży, kieliszek spirytusu, olejek waniliowy, szczypta soli, 1/2 laski wanilii lub cukier waniliowy, 20 dag konstarta z pomarańczy, 50 dag smalcu do smażenia, cukier puder do posypania.

Drożdże wymieszać z łyżeczką cukru, aż się rozpuszczą. Wlać do miski z mąką i posypać odrobiną mąki.

Masło rozpuścić, wystudzić. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać utłuczoną wanilię, startą skórkę z pomarańczy, sól, spirytus. Połączyć z mąką, drożdżami, dodać mleko. Wymieszać. Dodać rozpuszczone masło. Wyrobić ciasto. Posypać odrobiną mąki, przykryć ściereczką. Postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Gdy ciasto podwoi objętość, rozwałkować je na stolnicy na placek grubości 2 cm. Szklanką wykroić krążki i zostawić do podrośnięcia. Smażyć z obu stron na złoty kolor w mocno rozgrzanym smalcu.

Konfitury morelowe rozetrzeć z rumem. Pączki, gdy przestygną, przecinać na pół, każdy przekładać morelową masą. Podawać posypane cukrem pudrem.

"Claudia"