
Paczki z dziurka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4334 razy.

Ok. 50 szt. Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto:

1 kg maki,

100 g drożdzy,

6 żółtek,

500 ml mleka,

100 g cukru,

1 jajo,

50 ml spirytusu lub rumu,

1 cytryna,

100 g masła,

wanilia,

sol.

Lukier:

250 g cukru pudru,

3-4 łyżki wody,

sok z 1 cytryny.

Inne:

smalec do smażenia,

cukier puder do posypania lub lukier.

1. Drożdże rozetrzec z 1 łyżką cukru, 200 g maki i 150 ml mleka. Odstawić w

cieple miejsce na 1 godz.

2. Do wyrosniętego rozczywnu dodać żółtka utarte z jajem i cukrem, resztę mleka

i maki, sok i skórki z cytryny, alkohol, starta wanilie i szczypte soli. Wyrabiać ciasto, aż będzie lśniące i zacząć odstawiać od ręki. Dodać roztopione i przestudzone masło, ponownie wyróbć, odstawić w ciepłe miejsce do wyrosnięcia na 15 min.

3. Po wyrosnięciu rozwałkować ciasto na grubość 2 cm, foremka wycinać krazki o

średnicy 5 cm. W każdym krazku wyciąć małym kieliszkiem otwór o średnicy 2

cm. Odstawić na 15 min do wyrosnięcia.

4. Rozgrzać smalec do temp. 175°C, wkładać po 4-5 paczków i smażyć z obu stron,

aż się zrumienią.

5. Utrzeć lukier z cukru pudru, gorącej wody i soku z cytryny. Gdyby był zbyt gęsty, dolać trochę wody. Osączone i lekko ostudzone paczki oprószyć cukrem pudrem lub polukrować.

- Można też usmazonie paczki przekroić na pół i nadziać bitą śmietaną lub kremem. Z ciasta na paczki można formować kulki wielkości orzecha włoskiego i smażyć małe paczki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)