Paczki z dziurka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4534 razy.

Ok. 50 szt. Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto:

1 kg maki,

100 g drozdzy,

6 zoltek,

500 ml mleka,

100 g cukru,

1 jajo,

50 ml spirytusu lub rumu,

1 cytryna,

100 g masla,

wanilia,

sol.

Lukier:

250 g cukru pudru,

3-4 lyzki wody,

sok z 1 cytryny.

Inne:

smalec do smazenia,

cukier puder do posypania lub lukier.

1. Drozdze rozetrzec z 1 lyzka cukru, 200 g maki i 150 ml mleka. Odstawic w

cieple miejsce na 1 godz.

2. Do wyrosnietego rozczynu dodac zoltka utarte z jajem i cukrem, reszte mleka

i maki, sok i skorke z cytryny, alkohol, starta wanilie i szczypte soli. Wyrabiac ciasto, az bedzie lsniace i zacznie odstawac od reki. Dodac roztopione i przestudzone maslo, ponownie wyrobic, odstawic w cieple miejsce do wyrosniecia na 15 min.

3. Po wyrosnieciu rozwalkowac ciasto na grubosc 2 cm, foremka wycinac krazki o

srednicy 5 cm. W kazdym krazku wyciac malym kieliszkiem otwor o srednicy 2

cm. Odstawic na 15 min do wyrosniecia.

4. Rozgrzac smalec do temp. 175żC, wkladac po 4-5 paczkow i smazyc z obu stron,

az sie zrumienia.

5. Utrzec lukier z cukru pudru, goracej wody i soku z cytryny. Gdyby byl zbyt gesty, dolac troche wody. Osaczone i lekko ostudzone paczki oproszyc cukrem pudrem lub polukrowac.

- Mozna tez usmazone paczki przekroic na pol i nadziewac bita smietana lub kremem. Z ciasta na paczki mozna formowac kulki wielkosci orzecha wloskiego i smazyc male paczki.

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

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