
Pączki z ciasta ptysiowego

Dodano: 2000-08-28 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3379 razy.

Doskonale, choc bez nadzienia, sa pa/czki z ciasta ptysiowego:

1 szklanka wody

125 gr masla

1 szklanka maki

4 jajka

cukier puder lub lukier

Wode i maslo doprowadzic do wrzenia. Jednym ruchem wsypac make i wyrabiac szybko, na ogniu, drewniana lyzka.

Gdy ciasto zbite w kule i odchodzi od brzegow, zdjac z ognia, i ciagle mieszajac, dodawac po jednym jajku. Wyrabiac po kazdym dodaniu, az znikna kluchy.

Przygotowac goracy tluszcz do smazenia.

Lyzka klasc male kawalki ciasta na tluszcz - zdwoja swoja objetosc od razu.

Gdy zlote po obu stronach, odsaczyc na papierowych recznikach, cieple polac lukrem lub posypac obficie cukrem pudrem.

Do lukru mozna dodac smaki - pomaranczowy lub migdalowy, lub jaki kto lubi.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)