Pączki

Dodano: 2007-12-23 21:13:03
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2257 razy.

Pół kwartą (1 kwarta - 0,25 l) gorącego mleka zaparzyć funt mąki i rozbijać, aż mleko ostygnie. Wlać 1/4 funta (1 funt - 500 gr) drożdży, rozczynionych w szklance letniego mleka i dosypać jeszcze jeden funt mąki. Następnie ciasto odstawić, aby podrastało, poczem w godzinę póź niej ubić 10 żółtek z pół funtem pudru, dołożyć jeden łut (1 łut - 13 gr) gorzkich migdałów tłuczonych nie obranych, trochę tartej skórki cytrynowej i kawałek tłuczonej wanilii. Żółtka ubite do białości wlać do ciasta, także pół funta sklarowanego masła. Mocno ciasto wyrobić i znów odstawić na wyrośnięcie.
Gdy ciasto dobrze wyrośnie wyłożyć je na stolnicę, rozwałkować ręką długi wałek i wyrzynać pączki małą szklaneczką, maczaną w mące. Nałożyć w te kawałki ciasta konfitury, potem obrównać, zamknąć i pozostawić aż podrosną. Wrzucić je potem do gotującego smalcu po kilka naraz i z obu stron zarumienić, poczem je wyjąć durszlakową łyżką, obsypać cukrem i ułożyć na półmisku.

Nadesłał: Poradnik dla polskich gospodyń Najnowsza kuchnia warszawska <>