
Pączki wyborowe

Dodano: 2007-12-23 21:16:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2221 razy.

Do dwóch funtów mąki wlać sześć funtów drożdży. Gdy ciasto zacznie się podnosić, wbić 16 żółtek, ubitych z ćwierć funtem cukru. Następnie pół funta sklarowanego masła i kieliszek araku, trochę wanilii. Ciasto mocno ubijać i całą godzinę wyrabiać, by pączki były lekkie i pulchne, zostawić je następnie by podrosło. Po godzinie wyrzucić ciasto na stolnicę, wyrzynać szklanką małe placuszki, nałożyć na połowę placuszków konfitury. Każdy placuszek z konfiturami zakryć suchym placuszkami. Brzegi ich wokoło dobrze przykleić i znów na sicie ułożyć, by rosły. Wrzucić po kilka do gorącego smalcu stroną wyrośniętą, kładąc na spód i często potrząsając rondlem. Smażyć się na wolnym ogniu, ale w gorącym smalcu. Gdy pączki zarumienione, kładzie się je na bibule, by tłuszcz z nich wsiąkał w nią, poczem osypuje się grubo cukrem.

Nadstał: Poradnik dla polskich gospodyń Najnowsza kuchnia warszawska <>