Pączki doskonałe

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1768 razy.

Wziąć 60 deka mąki, z 10 deka drożdży, rozrobionych trochą mleka, a skoro się ciasto ruszy wlać 1/4 litra żółtek, rozbitych z 20 deka cukru do białości, ? litra mleka, 3/4 litra masła klarowanego, bić ciasto doskonale; jeżeli za rzadkie dodać mąki, aby pączki potoczyć się dały i postawić do wyrośnięcia.

Po wyrośnięciu ciasta wyłożyć je na stolnicę mąką wysypaną, rozciągnąć ciasto ręką i kłaść na nie kupki konfitur lub marmolady, zawijać ciastem jak pierogi, wyrzynać szklanką, układać na sito i postawić w ciepłem miejscu. Gdy dobrze podrosną, wrzucać na gorący szmalec wyrośniętą stroną. Po usmażeniu posypać je zaraz cukrem zmieszanym z tartą cytrynową skórką. Najlepiej kłaść je po usmażeniu na sita, wyłożone bibułą. Chcąc się przekonać, czy szmalec dość gorący, wrzucić kawałek ciasta, jeżeli się ciasto zacznie rumienić to dobry; żeby się tłuszcz nie palił można od czasu do czasu wrzucić plasterek surowego kartofla. Chcąc robić pączki bez nałożenia konfiturami, brać ciasto, lekko je potoczyć i po wyrośnięciu piec.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"