Pączki parzone

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2391 razy.

Wziąć 80 deka mąki, przesiać ją z tego 10 deka wsypać w 1/2 litra gotującego się mleka, zdjąć z ognia i mieszać aż do zgęstnienia, żeby gruzełków nie było. Po wystudzeniu wlać 65 gr. drożdży rozrobionych w 2 łyżkach mleka i postawić , żeby podrosło. Osobno rozbić 15 żółtek z 20 deka cukru do białości, wlać 1/4 litra klarowanego masła, wsypać 50 gr. gorzkich migdałów, sparzonych, obranych z łupin i utartych na tarce, lub sproszkowanej wanilii i postawić w ciepłe miejsce, aby ciasto wyrosło.

Po wyrośnięciu ciasta włożyć je na mąką wysypaną stolnicę,. rozciągnąć ciasto ręką i kłaść na nie kupki konfitur lub marmolady, zawijać ciastem jak pierogi, szklanką wyrzynać ; układać na sito lub deseczki i postawić w ciepłem miejscu; jak dobrze podrosną wrzucić je wyrośniętą stroną na gorący szmalec na połowę z fryturą zmieszany. Po usmażeniu posypać je zaraz cukrem. Tłuszczu powinno być zawsze dużo, aby pączki swobodnie w nim pływały, dokładać więc ciągle świeżego po łyżce. W szmalec należy włożyć od czasu do czasu plaster surowych kartofli, który wstrzymuje swą wilgocią przepalenie się tłuszczu. Chcąc robić pączki bez nałożenia konfiturami, brać ciasto, lekko potoczyć i po wyrośnięciu piec je.

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