
Pączki 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4338 razy.

PRODUKTY

* 4 szklanki mąki

* 2 szklanki mleka

* 12 dkg drożdży

* 15 żółtek

* szklanka cukru pudru

* szklanka stopionego masła

* konfitura

* 70 dkg smalcu do smażenia

* Drożdże rozbić w szklance ciepłego mleka i postawić do wyrośnięcia.

* Mąkę rozprowadzić resztą mleka. Dodać wyrośnięty rozczyń i wymieszać .

* Gdy ciasto urośnie, dodać żółtka ubite nad parą z cukrem pudrem.

* Wymieszać i gdy przestygnie, dodać stopione masło.

* Gdy jest już dobrze wyrobione, postawić je do wyrośnięcia. (Ciasto powinno odchodzić od ręki).

* Formować pączki, nakładając wewnątrz konfiturę.

* Smażyć pod pokrywą, przewracając na drugą stronę. Wyjmować na bibułę.

* Posypać cukrem pudrem.