



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

PĄCZKI SIOSTRY ANIELI

Składniki:

- 500g mąki pszennej
- 5 dag roztopionego masła
- 10 dag cukru
- 4 żółtka
- 5 dag drożdży świeżych
- 1 szklanka mleka
- sól
- olejek rumowy
- Marmolada



Przygotowanie:

1. Podgrzewamy mleko, dodajemy do niego trochę cukru, mieszamy i wkruszamy do tego drożdże. Czekamy aż podrosną.
2. Do mąki dodajemy resztę cukru, żółtka, olejek i solimy. Następnie wlewamy drożdże i wyrabiamy ciasto.
3. Rostapiamy masło i wlewamy do ciasta – mieszamy.
4. Wykładamy ciasto na podsypaną mąką stolnicę i chwilę czekamy aż znów podrośnie przykrywając ściereczką. Rozkładamy w prostokąt (warstwa nie za gruba) i wykrawamy krążki. Znow przykrywamy i chwilę czekamy na wyrośnięcie.
5. Na rozgrzany tłuszcz wkładamy pączki gorą do dołu i smażymy do zarumienienia.
6. Po wyjęciu wciskamy marmoladę i posypujemy cukrem pudrem.

SMACZNEGO!

Krok po kroku na danka.edu.pl