

Pączki

6+ porcji 2 godz.

Składniki

- 2,5 MK mleka
- 50 g drożdży
- 50 g cukru
- 4 żółtka
- 500 g mąki pszennej
- 100 g roztopionego masła
- 30 ml spirytusu
- 100 gr twardej marmolady lub powideł (nadzienie do pączków)
- szczypta soli
- smalec do smażenia (na podane składniki użyłam około 1kg smalcu)

Przygotowanie

1. Do naczynia głównego wlej mleko, dodaj drożdże i cukier

   30 sek. 50 3

2. Dodaj żółtka, wsyp mąkę i szczyptę soli.

   3 min wyrabianie

3. Gotowe ciasto wyjmij z robota, przełóż do innego naczynia i pozostaw około 1,5h do wyrośnięcia. W szerokim naczyniu roztop smalec. W międzyczasie rozwałkuj podsypując mąką ciasto na grubość około 1,5 cm. Wycinaj szklanką okręgi. Na okrąg nałóż łyżeczkę marmolady lub powideł. Drugim wyciętym okręgiem przykryj okrąg z marmoladą i sklej dokładnie formując płaskie pączki. Usmaż na rozgrzanym smalcu.