

Pączki z różaną marmoladą

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [Marzena](#), dnia 16 Lutego 2012r. o 00:35

Tagi: [pączki](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka tortowa	500	g	dodatki
mleko	1	szklanka	nabiał
drożdże świeże	50	g	dodatki
cukier	3	łyżka	dodatki
cukier waniliowy	1	łyżka	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał
żółtko	4	szt.	nabiał
masło	50	g	nabiał
spirytus	2	łyżka	alkohole i napoje
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
olej ryżowy	1	l	płyny i sosy
marmolada różana	2	szklanka	dodatki
cukier puder	250	g	dodatki
skórka pomarańczowa kandyzowana	100	g	dodatki
płatki migdałowe	50	g	dodatki

Opis

Podgrzać mleko (ma być ciepłe, nie gorące), wlać do miski, dodać pokruszone drożdże, 1 łyżkę mąki i 1 łyżkę cukru. Wymieszać i wstawić do garnka z bardzo ciepłą wodą. Odstawić na ok. 15 minut do czasu aż drożdże porządnie się spienią.

W międzyczasie przesiać mąkę do dużej miski, dodać sól i cukier wanilinowy.

Jajko i żółtka utrzeć z pozostałymi 2 łyżkami cukru na puszystą pianę.

Do miski z mąką wlać wyrośnięte drożdże i wymieszać.

Dodać ubite jajka i wymieszać.

Następnie dokładnie wyrobić ciasto. Gdyby ciasto bardzo trudno się wyrabiało, było za gęste, można dodać 2 - 3 łyżki ciepłego mleka. Na koniec wyrabiania ciasto ma odstawać od ręki.

Do wyrobionego ciasta dodać roztopione i ostudzone masło oraz spirytus. Zagnieść ciasto do całkowitego połączenia się składników. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 lub 1 i 1/2 godziny, do czasu aż



ciasto znacznie zwiększy objętość.

Stolnicę lekko podsypać mąką, wyłożyć ciasto i wygniatać przez około 2 - 3 minuty pozbywając się pęcherzy powietrza. Ciasto rozplaszczyc na niezbyt duży placek na wysokość około 2 cm, ostrą szklanką wycinać kółka. Z pozostałego ciasta ulepić kulkę, zagnieść, rozplaszczyc i powycinać resztę krążków.

Krążki rozłożyć na stolnicy, przykryć czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 30 - 45 minut do wyrośnięcia.

Jeśli pączki będziemy nadziewać po usmażeniu, przekładamy marmoladę do rękawa cukierniczego zaopatrzonego w ostrą i długą końcówkę. Na 15 minut przed końcem wyrastania pączków zaczynamy rozgrzewać olej (najlepiej długo i powoli, w dużym i szerokim garnku) do temperatury 180 stopni.

Przygotować talerze wyłożone ręcznikami papierowymi oraz łyżkę cedzakową. Zrobić też lukier: do miski wsypać cukier puder i dodać 1 łyżkę wody, wymieszać, dodać jeszcze więcej wody (stopniowo) aż lukier będzie odpowiednio gęsty. Do lukru można dodać też smażoną skórkę pomarańczową.

Wyrośnięte pączki wkładać na odpowiednio nagrzaną olej (smażymy partiami, po około 4 pączków jednocześnie) i smażyć przez około 2 minuty z każdej strony. Pączki nie mogą za szybko się rumienić, bo w środku będą jeszcze surowe.

Podczas smażenia regulować temperaturę oleju, aby drastycznie nie zwiększała się i nie obniżała.

Pączki wyławiać łyżką cedzakową i odkładać na papierowe ręczniki. Smażyć następne pączki jak poprzednio.

Pączki ostudzić i nadziewać marmoladą wciskając głęboko końcówkę szprycy i wyciskając pożądaną ilość nadzienia.

Posypać cukrem pudrem lub połączyć lukrem ze skórką pomarańczową lub płatkami migdałowymi.

Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: