

# Pączki

Przepis dodany przez użytkownika made\_in\_china



**Mniam!**

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

## Potrzebne składniki:

- mąka - 600 g
- cukier - 150 g
- masło - 150 g
- jaja - 6 szt.
- mleko - 1/4 l
- drożdże - 50 g
- olejek śmietankowy - 1 szt.
- marmolada - 500 g
- sól -
- cukier puder -
- olej do smażenia -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Z 1/3 mąki, mleka i drożdży wykonaj rozczyn. Gdy się już podniesie dodaj jaja, cukier, olejek, resztę mąki, sól i stopione masło. Wyrób ciasto. Gdy się podniesie uformuj z niego kulki, a do ich środka wciskaj marmoladę.
- 2.** Połóż je na wysypanej mąką serwetce. Kiedy pączki podrosną, smaż je na gorącym oleju. Po usmażeniu posyp cukrem pudrem.