

Lukrowane pączki z dziurką

Domowe pączki zawsze wygrają z tymi kupnymi, a Tłusty Czwartek jest świetnym powodem żeby je upiec.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

135 minut (w tym 105 minut wyrastanie)

LICZBA PORCJI:

48 pączków

SKŁADNIKI:

2 opakowania (po 7 g) drożdży instant

1/4 szklanki ciepłej wody

2 szklanki ciepłego mleka

100 g masła

2 ziemniaki, ugotowane i rozgniecione

3 jajka

1/2 łyżeczki esencji waniliowej

200 g cukru

1 i 1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki cynamonu

1,2 kg mąki

LUKIER KAWOWY

6–8 łyżek zimnego mleka

1 łyżka kawy rozpuszczalnej
2 łyżeczki esencji waniliowej
150 g masła
750 g cukru pudru
1/2 łyżeczki cynamonu
szczypta soli
olej do smażenia w głębokim tłuszczu

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Rozpuścić drożdże w ciepłej wodzie w misce. Dodać mleko, masło, ziemniaki, jajka, esencję waniliową, cukier, sól, cynamon i 375 g mąki.
- 2) Zmiksować na gładką masę. Mieszając, dodawać po trochu mąki, tak żeby powstało gęste ciasto. Przykryć i pozostawić na godzinę w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
- 3) Zamieszać ciasto, żeby opadło. Rozwałkować do grubości 1,2 cm na blacie posypanym mąką. Wycinać z ciasta krążki foremką do pączków z dziurką, o średnicy 6 cm. Ułożyć pączki na natłuszczonych blachach. Przykryć i pozostawić na 45 minut do wyrośnięcia.
- 4) Przygotować lukier: wymieszać 6 łyżek mleka z kawą i esencją waniliową. Zmiksować w misce masło z cukrem, cynamonem i solą. Dolewać po trochu mleka z kawą. Utrzeć na gładką masę.
- 5) Rozgrzać olej do temperatury 190°C we frytownicy. Smażyć pączki 1 i 1/2 minuty z każdej strony, aż się zrumienią. Jeszcze ciepłe zanurzać w lukrze.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 pączek zawiera: 231 kcal, 7 g tłuszczów (w tym 3 g NKT), 28 mg cholesterolu, 137 mg sodu, 39 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock