

Pączki z dziurką

Pyszne pączki z dziurką do przygotowania nie tylko na Tłusty Czwartek.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

25 minut

LICZBA PORCJI:

48 pączków

SKŁADNIKI:

4 jajka

400 g cukru

70 g masła, roztopionego

1 łyżeczka esencji waniliowej

700 g mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżeczki sody oczyszczonej

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka gałki muskatołowej

2 szklanki maślanki

olej do smażenia w głębokim tłuszczu

cukier z cynamonem lub cukier puder, do podania

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć jajka z cukrem. Dodać masło i esencję waniliową, zmiksować. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, sodę, sól i gałkę muszkatołową. Dodawać po trochu do ucieranej masy, na zmianę z maślanką. Wstawić na 3 godziny do lodówki.

2) Rozwałkować ciasto na grubość 1 cm na blacie posypanym mąką. Wycinać krążki foremką do pączków z dziurką o średnicy 7,5 cm.

3) Rozgrzać olej do temperatury 190°C. Smażyć pączki, aż się przyrumienią.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 pączek zawiera 140 kcal, 6 g tłuszczów (w tym 1 g NKT), 21 mg cholesterolu, 144 mg sodu, 20 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 2 g białka