

# Pomarańczowe pączki z Orlando

Prawdziwie amerykański przepis na pączki. Są mocno pomarańczowe – w tym zawierają naturalny sok z pomarańczy!

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

## LICZBA PORCJI:

20 minut

20 pączków

---

## SKŁADNIKI:

250 g mąki

100 g cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki soli

2 jajka

1/2 szklanki soku pomarańczowego

2 łyżki masła, roztopionego

1 łyżka skórki otartej z pomarańczy

olej do smażenia w głębokim tłuszczu

cukier puder

## PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w misce mąkę z cukrem, proszkiem do pieczenia i solą. Zmiksować jajka z sokiem pomarańczowym, skórką z pomarańczy i masłem.

Połączyć z sypkimi składnikami, wymieszać.

2) Rozgrzać olej we frytownicy do temperatury 190°C. Wrzucać łyżką ciasto do tłuszczu. Smażyć na złocisto brązowy kolor. Oprószyć cukrem pudrem.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

2 pączki zawierają 277 kcal, 16 g tłuszczów (w tym 3 g NKT), 48 mg cholesterolu, 229 mg sodu, 31 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*