

# Swojskie pączki Babci Władzi

## Składniki:

- ▶ 1,2 kg mąki
- ▶ 10 dkg drożdży (1 kostka)
- ▶ 100 g masła (pół kostki)
- ▶ 6 jaj
- ▶ ½ l mleka
- ▶ ¾ szkl. cukru
- ▶ 1 cytryna
- ▶ 1 płaska łyżeczka soli
- ▶ 50 ml (kieliszek) alkoholu (wódka, rum lub koniak)
- ▶ 5 kostek smalcu do smażenia
- ▶ cukier puder do posypania (obtoczenia)

## Wykonanie:

Masło roztopić, pozostawić do ostudzenia. Jaja, cukier i sól dobrze wymieszać. 1 szklanekę mleka doprowadzić do wrzenia i wrzące dodawać na przemian z przesianą mąką do masy jajecznej.

Drugą szklanekę mleka lekko podgrzać, wkruszyć drożdże, wsypać łyżeczkę cukru i tyle mąki, aby uzyskać konsystencję gęstej śmietany. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Tak wyrośnięte drożdże dodać do wcześniej wymieszanego ciasta, następnie dodać roztopione masło. Cytrynę dobrze umyć, zetrzeć skórkę na tarce, wycisnąć sok, dodać do ciasta. Na koniec wlać alkohol. Ciasto dobrze wyrobić, aby odchodziło od palki (ok. 300 uderzeń). Przykryć lnianą ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Podzielić ciasto na kilka części, każdą rozwałkować na stolnicy. Na brzeg rozwałkowanego ciasta położyć konfiturę, zagiać i szklaną wyciąć pączek. Tak samo postępować z kolejnymi pączkami. Przykryć surowe pączki lnianą ściereczką i znowu umieścić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Smalec rozpuścić w głębokim garnku lub patelni, koniecznie z przykrywką. Wrzucić kilka plasterków surowego ziemniaka, jeżeli szybko się zrumienią - tłuszcz ma właściwą temperaturę.

Na rozgrzany tłuszcz wrzucić 4-5 pączki wyrośniętą stroną. Smażyć pod przykrywką 2 min., odkryć naczynie, odwrócić pączki i smażyć bez przykrycia, kolejne 2 min.

Gorące pączki obtoczyć cukrem pudrem.

