

• DWUKOLOROWE PĄCZKI •

Składniki (na ciasto):

- 500 g mąki pszennej
- 50 g drożdży
- 250 ml mleka
- 3 większe żółtka
- 50 g drobnego cukru
- 3/4 łyżki soku z cytryny
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 3/4 - 1 łyżeczki młodego jęczmienia + 1 łyżka mleka
- ok. 1 kg smalcu do smażenia

Lukier:

- 3 czubate łyżeczki wiórków kokosowych
- ok. 5 łyżeczek cukru pudru
- woda

Przygotowanie:

Drożdże rozcieramy ze szczyptą cukru, dodajemy kilka łyżek letniego mleka. Żółtka ucieramy z resztą cukru. Do przesianej mąki dodajemy podrośnięty rozczyn, utarte żółtka, resztę mleka, sok z cytryny, spirytus i na końcu olej.

Łączymy składniki, 1/3 ciasta przekładamy do małej miseczki, przykrywamy. Resztę ciasta bardzo dokładnie wyrabiamy, przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia. Jęczmień mieszamy z mlekiem i dodajemy do pozostałej części ciasta, dokładnie wyrabiamy i też odstawiamy do wyrośnięcia.

Po wyrośnięciu ciasto jasne podzielić na dwie części, pierwszą rozplaszczyc dłońmi w prostokąt. Potem rozplaszczyc zielone ciasto, nałożyć na jasne i dobrze wyrównać palcami.

Na koniec nałożyć jasną część i znowu wyrównać. Teraz wałkujemy trzy warstwy ciasta na grubość ok. 2 cm. Wierzch posypujemy mąką i wycinamy 8 cm krążki, lub kwadraty.

Przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia. Pozostałe trójkątiki z ciasta można kolejny raz zagnieść, ja je po prostu usmażyłam.

Pączki smażymy na rozgrzanym smalcu, usmażone wyjmujemy na ręcznik papierowy.

Lukier. Wiórki krótko mielimy w młynku do kawy, mieszamy z cukrem pudrem i wodą.

Tak przygotowanym lukrem smarujemy przestudzone pączki.

U nas w tym roku w tłusty czwartek pojawiły się małe, pyszne włoskie mini pączki Zeppole z sosem czekoladowym są pyszne :)