

## • ADWOKATOWE PĄCZKI •

### *Składniki (na ciasto):*

- 750 g mąki
- Duża szczypta soli
- 0,5 szklanki cukru
- 7 dag drożdży
- 2 jajka
- 5 żółtek
- 3 łyżki spirytusu
- 12 dag masła
- Ok 1,5 szklanki mleka

### *Budyń z adwokatem:*

- 1,5 szklanki adwokatów
- 1,5 szklanki mleka
- 1 płaska łyżka mąki tortowej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 żółtka
- Ok 50 gram cukru

### *Dodatkowo:*

- Olej do smażenia

### *Adwokatosy lukier:*

- 0,5 szklanki adwokatów
- Około 200–250 gram cukru pudru

### *Przygotowanie:*

#### *CIASTO:*

Mleko podgrzewamy. W letnim rozpuszczamy drożdże, łyżkę cukru i 3 łyżki mąki. Wymieszane składniki rozczynu pozostawiamy do wyrośnięcia.

W międzyczasie masło rozpuszczamy i studzimy.

Gdy rozczyn jest gotowy dodajemy do niego pozostały cukier, jajka, żółtka, sól, alkohol oraz połowę mąki. Całość zagniatamy dodając stopniowo pozostałą część mąki. Ciasto wyrabiamy około 10 minut. Po tym czasie dodajemy masło. Wraz z tłuszczem ciasto wyrabiamy kolejne 10 minut. Gotowe przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia na około 1 godzinę.

Wyrośnięte ciasto wykładamy na stolnicę wysypaną mąką. Wałkujemy je na grubość około 1,5 cm. Następnie za pomocą obręczy lub szklanki (u mnie średnica 7 cm) wycinamy koła. Wycięte układamy na deseczkach i pozostawiamy do wyrośnięcia na około 15–20 minut.

W trakcie jak „bułeczki” wyrastają gotujemy budyń.

W dużym rondlu rozgrzewamy tłuszcz. Na gotowy wykładamy po kilka pączków stroną wyrośniętą ku dołowi. Pączki smażymy z dwóch strony do zrumienienia.

Gotowe wykładamy na papierowy ręcznik, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Jeszcze ciepłe lukrujemy, a po lekkim przestygnięciu napełniamy budyniem.

#### *BUDYŃ:*

Mleko oraz 1 szklankę adwokatów łączymy ze sobą. Połowę uzyskanego płynu podgrzewamy, a drugą połowę miksujemy z cukrem, mąkami i żółtkami. Przygotowaną mieszaninę wlewamy na gotujące składniki. Gotujemy budyń. Ugotowany ściągamy z ognia i mieszamy pałką do lekkiego przestygnięcia. Następnie dodajemy do niego pozostałą część adwokatów. Gotowy budyń przekładamy do worka cukierniczego zakończonego specjalną końcówką do nabijania pączków. Budyniem nadziewamy lekko przestygnięte pączki.

#### *LUKIER:*

Adwokat przelewamy do miski. Dodajemy do niego stopniowo cukier puder do uzyskania konsystencji gęstego lukru. Przygotowanym lukrem smarujemy jeszcze ciepłe pączki. Pączki pozostawiamy do ostygnięcia i zastygnięcia lukru.

To pyszna propozycja karnawałowych pączków, w wersji oczywiście dla dorosłych!

Adwokatosy budyń ma nie tylko rewelacyjny smak, ale i piękny kolor. **POLECAM**