

# • PĄCZKI Z MALINAMI •

## *Składniki:*

- 1 kg mąki pszennej
- 300 g konfitur malinowych
- 200 g masła
- 100 g Drożdży Babuni
- 5 jajek
- 2 szklanki mleka letniego
- 2 łyżki spirytusu lub rumu
- 2 łyżki cukru pudru do posypania
- 1 szklanka cukru
- olej do głębokiego smażenia
- szczypta soli

## *Przygotowanie:*

*Drożdże rozetrzeć z 1 łyżką cukru i 0,5 szklanki letniego mleka. Masło stopić w rondelku. Jajka ubić z cukrem trzepaczką na jednolitą masę. Mąkę przesypać na stolnicę, dodać do niej ubite jajka z cukrem, roztopione masło, szczyptę soli, mleko oraz roztarte drożdże. Następnie wszystkie składniki dokładnie wymieszać ręcznie, dodać spirytus lub rum i wyrobić ciasto. Wyrobione nakryć wilgotną ściereczką i zostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie części. Pierwszą rozwałkować na grubość palca i nałożyć na nie konfitury malinowe. Drugą część rozwałkować na grubość 5 mm, nakryć nią ciasto z konfiturą i szklanką wyciąć całość. Wycięte przełożyć na stół posypany mąką, nakryć ściereczką i pozostawić na 15 minut. Po tym czasie rozgrzać mocno olej w dużym naczyniu, włożyć do niego przygotowane ciasto i smażyć z obu stron na złoty kolor. Gotowe wyciągnąć, osączyć z tłuszczu, przełożyć na talerz i posypać cukrem pudrem.*

*Smacznego!*