

# • PĄCZKI Z MASĄ TOFFI I PRAŻONYMI MIGDAŁAMI, • Z CUKREM PUDREM I CUKREM WANILIOWYM

## *Składniki (na ciasto):*

- ok. 450 mąki
- 200 g mleka
- 25 g drożdży Babuni
- 50 g cukru trzcinowego
- szczypta soli
- 1 całe jajko
- 2 żółtka
- 2 łyżki spirytusu

## *Masa toffi na połowę paczków:*

- 100 g cukru
- 2 łyżki wody
- 60 ml słodkiej śmietanki 30%

## *Ponadto:*

- olej rzepakowy do smażenia
- migdały

Proponuję Wam pączki, które z ciasta mało słodkiego przygotowałam i do którego masła nie dodałam. Pączki dzięki temu zostały „odchudzone”, ale masą toffi dosłodzone. Migdały zanim drobno pokroiłam, wcześniej uprażyłam, na masę dodałam i za jedzenie się zabrałam.

Część paczków cukrem pudrem posypałam, a kilka w domowej roboty cukrem waniliowym poobtaczałam. Na zdjęciu są pączki z podwójnej porcji z przepisu przygotowane i wszystkie ze smakiem zostały pozjadane. Raz w roku jest przecież dzień pączkowy, czyli wszystkie dania są z głowy, bo one każde danie zastępują i w tym dniu, jak nigdy najlepiej smakują.

## *Przygotowanie:*

Mleko podgrzewamy (ma być ciepłe max 40°C).

W dużej misce mieszamy mleko z drożdżami, cukrem, solą i 100 g mąki. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 15 min.

Do zaczynu drożdżowego dodajemy jajko, żółtka i całość miksujemy. Potem dodajemy mąkę, spirytus i nadal miksujemy. Kiedy (podczas miksowania) ciasto będzie stawiać opór, zaczynamy wyrabiać go ręką, stopniowo dodając pozostałą część mąki.

Ciasto powinno być jednolite i gładkie.

Ciasto pozostawiamy w misce pod przykryciem, aż podwoi swoją objętość, następnie wyjmujemy i wałkujemy na grubość ok. 1 cm.

Wycinamy krążki za pomocą np. literatki i układamy na podsypanej mąką bawełnianej ściereczce. Ponownie zostawiamy do wyrośnięcia.

Olej rozgrzewamy (tłuszczu powinno być tyle, żeby pączki swobodnie mogły w nim pływać), odpowiednią temp. sprawdzamy za pomocą długiej drewnianej wykałaczki. Wkładając ją pionowo do dna garnka, powinny pojawić się bąbelki wokół wykałaczki, wówczas temp. jest odpowiednia.

Pączki wkładamy partiami do oleju i smażymy na wolnym ogniu. Kiedy będą rumiane odwracamy na drugą stronę. Wyjmujemy za pomocą łyżki cedzakowej i układamy na ręcznik papierowy do odsączenia z nadmiaru tłuszczu.

Całe migdały (mogą być ze skórka) prażymy na suchej patelni, studzimy i kroimy w drobną kostkę.

## *Masa toffi:*

Do rondelka wsypujemy cukier i dodajemy 2 łyżki wody. Stawiamy na ogniu i czekamy, aż cały cukier się roztopi i uzyska lekko brązowy kolor (nie mieszamy). Wlewamy śmietankę i energicznie mieszamy do uzyskania kremowej konsystencji.

Rada: jeśli masa jest zbyt gęsta wystarczy dolać więcej śmietanki.

Upieczone pączki polewamy masą toffi i od razu posypujemy migdałami.