

• PĄCZKI •

Składniki:

- 1 szklanka ciepłej wody
- ¼ opakowania Drożdży Babuni
- 2 łyżeczki cukru
- 1/3 łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju
- 2,5 szklanki mąki
- Olej do głębokiego smażenia
- Cukier puder
- Sos czekoladowy
- 200 ml śmietany 30 %
- 1 łyżka miodu
- 1 tabliczka gorzkiej czekolady

Przygotowanie:

Do miseczki rozkruszamy drożdże, wsypujemy cukier i wlewamy letnią wodę – odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 minut.

Mąkę przesiewamy na blat lub miskę, dodajemy sól, mieszamy. Do mąki wlewamy rozczyn i oliwę i wyrabiamy łyżką lub ręką ciasto. Kiedy ciasto zacznie odchodzić od ręki znaczy że jest gotowe.

Na głębokiej patelni rozgrzewamy olej. Z ciasta odrywamy kawałki i formujemy z nich małe, okrągłe pączusie (jeśli ciasto klei się do rąk, możemy ręce natłuścić oliwą), które kładziemy na rozgrzany olej i smażymy partiami. Smażymy je po 3-5 minut z każdej strony lub do momentu kiedy nabiorą ładnego, złotego koloru. Usmażone pączusie odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

Zeppole oprószamy cukrem pudrem.

Do rondelka wlewamy mleko, dodajemy miód i pokruszoną czekoladę podgrzewamy wszystko na niezbyt dużym ogniu przez około 15 minut.

Zeppole serwujemy razem z gorącym sosem czekoladowym, smacznego.