

Mini pączusie bezglutenowe - przepis na mini pączki



Składniki:

Składniki na rozczyń:

- ☐ 25 g drożdży świeżych
- ☐ 3 łyżki mieszanki Multi Mix BEZGLUTEN
- ☐ 1 łyżeczka cukru
- ☐ ¼ szklanki letniego mleka

Składniki na ciasto:

- ☐ 1 jajko
- ☐ 2 żółtka
- ☐ ¼ szklanki letniego mleka
- ☐ 1 łyżeczka spirytusu (opcjonalnie)
- ☐ 3 łyżki roztopionego masła

- ☐ 1 łyżka cukru
- ☐ 3 łyżki cukru waniliowego
- ☐ 250 g mieszanki Multi mix BEZGLUTEN

Przygotowanie

Do miski wsypać mieszankę Multi mix, dodać wyrośnięty rozczyń i rozpocząć wyrabianie ciasta. Następnie dodać mleko (i spirytus), pianę z jaj, a pod koniec wyrabiania roztopione masło. Tak przygotowane ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 50 min, aż podwoi swoją objętość. Wyrośnięte ciasto podzielić na ok. 30 części, z każdej uformować kulkę wielkości orzecha włoskiego i ponownie odłożyć w ciepłe miejsce do podwojenia objętości na ok. 30 min. Pączusie smażyć na rozgrzanym, głębokim tłuszczu do zarumienienia skórki z obu stron i wyłożyć na ręcznik papierowy. Wystudzone obtoczyć w cukrze pudrze.