

Pączki bezglutenowe - przepis na pączki



Składniki:

Składniki na rozczyń:

- ☐ 30 g drożdży świeżych
- ☐ 1 łyżka cukru
- ☐ 8 łyek letniego mleka
- ☐ 2 łyżki mieszanki Extra Uniwersalnej BEZGLUTEN

Składniki na ciasto:

- ☐ 4 żółtka
- ☐ 4 łyżki cukru waniliowego

- ☐ 400 g mieszanki Extra uniwersalnej BEZGLUTEN
- ☐ 250 ml letniego mleka

- ☐ 1 łyżka spirytusu (opcjonalnie)
- ☐ 5 łyżek roztopionego masła

Przygotowanie

Do miski wsypać mieszankę Extra uniwersalną, wlać mleko i rozpocząć wyrabianie ciasta. Następnie dodać wyrośnięty rozczyń (i spirytus), pianę z żółtek, 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. 70 g części, z każdej uformować kulkę (w razie zbyt luźnej konsystencji ciasto podsypywać mieszanką) i ponownie odłożyć w ciepłe miejsce do podwojenia objętości na ok. 30 min.

Pączki smażyć na rozgrzanym, głębokim tłuszczu (umieszczając pączki dolną powierzchnią do góry) do zarumienienia skórki ok. 3 min z jednej strony i wyłożyć na ręcznik papierowy. Wystudzone nadziać ulubioną konfiturą, posypać cukrem pudrem lub udekorować lukrem i posypać kandyzowaną skórką pomarańczową.