

Tłusty Czwartek: idealny przepis na pączki



Składniki

Opis wykonania

2 opakowania serka
homogenizowanego
naturalnego
3 jajka
1,5 szklanki mąki
pszennej
1,5 łyżeczki proszku do
pieczenia
1/2 soku szklanki soku
jabłkowego
1 laska wanilii
1 szczypta soli
Olej kokosowy do
smażenia
1 łyżka cukru pudru
1 łyżeczka cynamonu

Szybkie w przygotowaniu pączki są możliwe. Idealnie sprawdzą się w Tłusty Czwartek!

W całej Polsce Tłusty Czwartek jest hucznie obchodzony. Tego dnia dieta odchodzi na dalszy plan, a nasze oczy zwracają się ku smakowitym kąskom oblanym lukrem bądź czekoladą lub delikatnie oprószonych cukrem pudrem.

Opis przygotowania:

W dużym garnku zacznij rozgrzewać olej.

W tym samym czasie w sporej misce rozbełtaj jajka przy pomocy różgi, a następnie dodaj do nich serki.

Po dokładnym wymieszaniu stopniowo dodawaj mąkę z proszkiem do pieczenia. Cały czas mieszaj masę różgą lub łyżką.

Na koniec dodaj sól, nasiona wanilii oraz sok jabłkowy.

Gdy olej osiągnie temperaturę około 175°C zacznij nakładać porcje ciasta. Możesz to robić łyżką, chochlą lub specjalnym dozownikiem. W zależności od wykorzystywanych akcesoriów pączki będą miały różną wielkość i kształt.

Pączki smaż aż nabiorą złocistego koloru.

W miseczce wymieszaj cukier z cynamonem. W gotowej mieszance obtaczaj pączki natychmiast po upieczeniu.

TIP

Zamiast kupować serki homogenizowane możesz, przy pomocy blendera, zmiksować twaróg z mlekiem.

Sok jabłkowy wymieszaj z wodą gazowaną w stosunku 1:1. Bąbelki dodatkowo napowietrzają ciasto, dzięki czemu pączki będą lekkie i puszyste.

Olej kokosowy można zamienić na olej rzepakowy.

Z pomocą dozownika możesz usmażyć pączki z dziurką lub churros.

TIP TECHNICZNY