

Małe pączuszki



Małe pączuszki, specjalnie dla dzieci, choć dorośli też z pewnością nie pogardzą. Wrzucałam już kiedyś podobny przepis, ale trochę zmodyfikowałam ciasto i proporcje przy okazji dzisiejszego smażenia pączków dla dzieci na jutro do szkoły. Córka dzielnie kręciła kulki :) Z podanych proporcji wychodzi ok. 55-58 sztuk. Oczywiście przepis można ograniczyć do połowy składników.

Składniki na ciasto:

- 850g mąki pszennej
- 60g roztopionego i przestudzonego masła
- 50g świeżych drożdży
- 2 płaskie łyżeczki cukru
- szczypta soli
- około 1,5 szklanki ciepłej wody
- 1 całe jajko

Na syrop:

- 3 szklanki cukru
- 2,5 szklanki wody
- 1,5 łyżki soku z cytryny
- torebka cukru wanilinowego (16g)

Dodatkowo:

- ręczniki papierowe
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Drożdże rozpuszczamy w połowie szklanki wody, wsypujemy dwie łyżeczki cukru i odstawiamy.
2. Do dużej miski wsypujemy mąkę, wlewamy masło i dodajemy szczyptę soli oraz jajko. Wlewamy roztwór z drożdży (nie musi być wyrośnięty). Zagniatamy, stopniowo dodając wodę, aż do uzyskania gładkiego ciasta - powinno odchodzić od rąk. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia.
3. W garnuszku grzejemy wodę z cukrami na syrop. Mieszamy i gotujemy przez około 20 minut. Wlewamy sok z cytryny i mieszamy. Wyłączamy gaz.
4. W szerokim garnku rozgrzewamy olej. Z ciasta formujemy małe kuleczki i smażymy na złoto z obu stron w głębokim oleju tak, by swobodnie pływały. Wyjmujemy na papierowy ręcznik aby osączyć z nadmiaru tłuszczu, po czym wkładamy partiami do chłodnego syropu na kilka minut, by nim nasiąkły.

