

Pączki w syropie



Małe pączuszki na jeden gryz, słodkie i pyszne, nie można się od nich oderwać zwłaszcza, gdy są jeszcze ciepłe.

Składniki na ciasto:

- 3,5 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki Kasi (lub masła)
- 1 łyżka soku z cytryny
- 30g świeżych drożdży
- łyżeczka cukru
- szczypta soli
- około pół szklanki ciepłej wody

Na syrop:

- 2 szklanki cukru
- 1,5 szklanki wody

Dodatkowo:

- ręczniki papierowe
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Drożdże rozpuszczamy w połowie szklanki wody, wsypujemy łyżeczkę cukru i odstawiamy. Do miski wsypujemy mąkę, stopioną Kasię i szczyptę soli. 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.

2. W garnuszku grzejemy wodę z 2 szklankami cukru. Mieszamy i gotujemy do uzyskania gęstego syropu (około 10-15 minut). Wlewamy sok z cytryny i mieszamy. Wyłączamy gaz.

3. 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.