

Kącik Łasucha!!!

Składniki:

500g mąki

100 g masła

4 żółtka

0,5 kostki drożdży

1 szkl. mleka

0,25 szklanki cukru

Olejek aromatyczny

Szczypta soli

Drożdże i łyżeczkę cukru wymieszaj z ciepłym mlekiem, odstaw do wyrośnięcia. Mąkę, żółtka, rozpuszczone masło, cukier zagnieć razem z drożdżami. Odstawić do wyrośnięcia na godzinę. Następnie rozwałkuj ciasto na 2 cm grubości i wytnij koła za pomocą szklanki. Rozgrzej olej i smaż do uzyskania złotego koloru.

Pączki możesz nadziać po upieczeniu, polać rozpuszczoną czekoladą lub posypać cukrem pudrem.

Smacznego!!!

