

# Ciasteczka pączki

## Składniki na ciasto drożdżowe:

- 180 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 2 jajka
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka drożdży suchych instant
- szczypta soli

## Składniki na lukier:

- 220 g cukru pudru
- 60 g przegotowanej wody

## Dodatkowo:

- olej rzepakowy do smażenia
- kratka do studzenia ciasta

## Wykonanie:

### Ciasto drożdżowe

Do miseczki dajemy jajka, cukier oraz suche drożdże i wszystko dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy mąkę pszenną oraz szczyptę soli i wszystko mieszamy łyżką do połączenia składników. Gdy ciasto wchłonie wszystkie mąkę i zrobi się zwarte ugniatamy je dłońmi przez około 3 minuty. Spód miseczki obsypujemy mąką i wkładamy do środka ciasto. Miseczkę przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i zostawiamy na 60 minut, do wyrośnięcia.

### Formowanie ciasteczek

Gdy ciasto wyrośnie przetrzucamy je na blat obsypany mąką, a dłońmi rozgniatamy na placek. Ponownie blat i ciasto obsypujemy dobrze mąką, a wałkiem wałkujemy ciasto dosyć cienko. Na grubość około 2-3 mm.

Z tak przygotowanego ciasta wycinamy kształty foremką. Ja użyłam foremki w kształcie serduszka, o szerokości około 5 cm. Można użyć większej foremki, wtedy ciasteczka będą większe. Po wycięciu ciasto, które odeszło od serduszek formujemy ponownie w kulę, wałkujemy i wycinamy następną porcję ciastek. Wycięte ciasteczka przekładamy na blat obsypany mąką i przykrywamy ściereczką. Odstawiamy na 10 minut.



## **Smażenie**

Smażyć będziemy w głębokim oleju, więc oleju na patelnię musimy wlać około 2cm głębokości. Olej rozgrzewamy do temperatury około 175°C. Wycięte z ciasta kształty wrzucamy delikatnie na olej i smażymy z jednej strony przez około 1-1,5 minuty, ale długość smażenia zależy od temperatury oleju. Ciasteczka będą kruche jeśli będą usmażone na ciemny brąz. Po usmażeniu upieczone ciasteczka przekładamy na ręczniki papierowe do odsączenia nadmiaru oleju. Czynność powtarzamy, aż do usmażenia wszystkich ciasteczek.

## **Lukier**

Do miseczki dajemy cukier puder z przegotowaną wodą i mieszamy, aż nie będzie grudek, a cukier dokładnie połączy się z wodą.

Każde ciasteczko maczamy z dwóch stron w lukrze i przekładamy na kratkę do studzenia ciasta. Pod spód położymy kawałek papieru, ponieważ nadmiar lukru będzie spływał z ciasteczek. Robimy tak z wszystkimi ciasteczkami.

## **Uwaga**

Nie przestraszmy się, że lukier z ciasteczek spływa i praktycznie go nie widać. Na ciasteczkach osadza się chuda warstwa lukru i będzie go widać dopiero po dobrych kilku godzinach schnięcia w temperaturze pokojowej.

Ciasteczka przechowujemy w zamkniętym pojemniku w temperaturze pokojowej.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

<https://kuchniamagdy.pl>

