

Mini pączki jogurtowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 30 pączków

Czas smażenia: 20-30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 350 g mąki pszennej, 100 g cukru, 10 g proszku do pieczenia, szczyptę soli, wbić 3 jajka i wlać 250 g jogurtu naturalnego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto. Czas 1 minuta, prędkość 4.
 2. Zdjąć pokrywę, ciasto przełożyć do miski.
 3. Na patelnię wylać 700 ml oleju. Przy pomocy łyżki nabierać niewielką ilość ciasta, pomagając sobie drugą łyżką wygarnąć ciasto na nagrany olej. Smażyć pączki na rumiano z obu stron.
 4. Pączki obtoczyć w cukrze pudrze.
-

Wskazówki :

Olej na patelni nie może być za mało nagrany, bo pączki będą go wchłaniały. Ale też nie może być zbyt gorący, ponieważ pączki spieką się z zewnątrz, a będą surowe w środku.