Donuty - amerykańskie pączki

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 20 minut+ ok. 2 h czas rośnięcia ciasta
Liczba porcji: ok. 15 sztuk

Przygotowanie :

1. W miseczce rozpuść 7 g suchych drożdży z 250 ml ciepłego mleka oraz 1 łyżeczką cukru. Lekko wymieszaj, przykryj ściereczką i odstaw na 10-15 minut aż zaczyn urośnie.
2. W dużym naczyniu wymieszaj 500 g mąki, 1 łyżeczkę soli i 65 g cukru. Dodaj 60 g roztopionego masła, 2 jajka i 1 łyżeczkę aromatu waniliowego oraz 1 łyżkę wódki lub spirytusu. Wlej zaczyn z drożdżami i zagnieć, aż powstanie elastyczne ciasto. (Jeśli ciasto jest zbyt lepkie, dodaj trochę więcej mąki. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodaj trochę mleka).
3. Przenieś ciasto na lekko oprószoną mąką stolnicę/matę lub miski i wyrabiaj je ręcznie przez około 5-7 minut, albo mikserem aż będzie miękkie i elastyczne.
4. Przełóż ciasto do dużej miski, przykryj ściereczką i pozostaw na około 1 godzinę w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
5. Po wyrośnięciu ciasta, rozwałkuj je na grubość około 1,5 cm. Wytnij donuty za pomocą szklanki a w środku wytnij dziurkę kieliszkiem. Gotowe donuty przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia (zachowaj odstępy) i pozostaw do ponownego wyrośnięcia przez około 30 minut.
6. Podgrzej olej w głębokim garnku lub frytkownicy. Ostrożnie zanurzaj pączki w rozgrzanym oleju, smażąc je po około 2-3 minuty z każdej strony, aż do złotego koloru.
7. Wyjmuj donuty z oleju i odłóż je na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
8. Ostygnięte pączki podawaj posypane cukrem pudrem lub z polewą (np. z rozpuszczonej czekolady) i kolorową posypką.

Wskazówki :

Olej do smażenia powinien być dobrze rozgrzany i należy utrzymywać stałą temperaturę podczas smażenia pączków, aby uniknąć nadmiernego wchłaniania tłuszczu.