



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## PĄCZKI Z DŻEMEM RÓŻANYM



### SKŁADNIKI (NA OK. 10-15 SZT.):

- 70 g cukru białego  
CUKIER KRÓLEWSKI
- 50 g świeżych drożdży
- 200 ml mleka UHT 3,2% MILI
- 4 żółtka jaj MILI
- 80 g masła tradycyjnego DEBIC
- 1 szczypta soli PRYMAT
- 2 łyżki spirytusu
- 500 g mąki pszennej
- dżem różany
- olej do smażenia COOK BAZA
- cukier puder w młynku  
CUKIER KRÓLEWSKI

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cukier, pokruszone drożdże, ciepłe mleko, żółtka i masło w kawałkach wymieszaj, dodaj część mąki i odstaw na ok. 10 minut. Następnie dodaj pozostałą część mąki, sól i spirytus, wyrób ciasto. Przełóż do miski, przykryj szmatką i odstaw na ok. 30 minut do wyrośnięcia.

Wyrośnięte ciasto rozwałkuj i wykrój kółka. Tak przygotowane ciasto ponownie odstaw w ciepłe miejsce na ok. 15 minut (do tzw. garowania).

Wyrośnięte surowe paczki smaż na głębokim tłuszczu z jednej i drugiej strony, a następnie przełóż na ręcznik papierowy w celu odsączenia z nich nadmiaru tłuszczu.

Po ostygnięciu nadziewaj paczki dżemem różanym za pomocą szprycownicy lub dużej strzykawki. Przed podaniem paczki oprósz cukrem pudrem.