



PĄCZKI Z RÓŻANĄ KONFITURĄ



- mleko 1 litr
- żółtka 10 szt
- jaja całe 5 szt
- cukier 30 dag
- drożdże 15 dag
- masło 250 dag
- mąka 1,8 – 2 kg

Robimy zaczyn z mąki, cukru i drożdży, odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Żółtka ubijamy z jajami dodajemy do zaczynu. Następnie dodajemy roztopione wystudzone masło i mąkę. Wyrabiamy ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia. Robimy pączki dodając różaną konfiturę. Smażymy na głębokim tłuszczu.