

HISZPAŃSKIE PĄCZKI

„W Polsce znane jako gniazdka. Delikatne i puszyste. Robione z ciasta parzonego, więc nie wymagają wyrastania. Są to jedne z najszybszych pączków. Ciężko o to, żeby nie wyszły.”

SKŁADNIKI : (ok 20-25 sztuk)

- 250 ml wody
 - 100 g masła
 - 200 g mąki
 - Szczypta soli
 - 4 jajka
 - Olej lub smalec do smażenia lub mieszanka tych tłuszczów
- Lukier: cukier puder + 2/3 łyżki gorącej wody+ewentualnie skórka z pomarańczy

PRZYGOTOWANIE:

- Wodę, masło i szczyptę soli umieścić w garnuszku i wstawić na mały ogień, tak aby masło się rozpuściło a woda zagotowała. Gdy zacznie wrzeć zmniejszyć maksymalnie ogień i wrzucić całą mąkę na raz do wrzątku. Mieszając energicznie drewnianą łyżką, dalej trzymając na małym ogniu tak, aby ciasto zrobiło się gładkie i bez problemu odchodziło od naczynia. Wyłączyć ogień i przelać ciasto do ostudzenia.
- Ciasto przelać do miski, lub w garnku miskać ciasto z końcówkami do ubijania i dodawać pojedynczo jajka. Każdorazowo po dodaniu dokładnie ubić mikserem.
- Z papieru do pieczenia wyciąć kwadraty o boku ok 8 cm i za pomocą szprycy wykleść okręgi z ciasta na papier. Najlepiej mieć tylko z dużym otworem*.



- Następnie w garnku rozgrzać tłuszcz do 170 stopni (nie za mocno). Do rozgrzanego tłuszczu wrzucać gniazdka papierem do góry. Po chwili za pomocą szczypiec wyciągać papier, który się bez problemu odklei.
- Smażyć z dwóch stron 2-3 minuty na złoty kolor. Wyłożyć na papier. Jeszcze ciepłe lukrować. Lukier przygotować z 2-3 łyżek gorącej wody i cukru pudru. Można też dodać startą skórkę z pomarańczy.

*Gdy nie macie szprycy możecie nakładać takie pączusie łyżką na olej. Też się upieką i też będą urocze.

marlenagotuje.pl Marlena Cichocka MasterChef