

Pączki po brzegi wypełnione jabłkami- bez wyrastania, błyskawiczne



Składniki

- 700 g mąki pszennej
- 300 g mąki ryżowej
- 35 g świeżych drożdży
- szklanka cukru
- 230 g roztopionego letniego masła
- 4 żółtka
- 2 jajka
- 200 g śmietany 18%- gęstej i kwaśnej
- 4 łyżki ciepłego mleka
- 2 łyżki spirytusu
- skórka z cytryny
- 5-6 jabłek- szara reneta + 2 łyżki cukru waniliowego + łyżka bułki tartej+ garść suszonej żurawiny + cynamon do smaku
- olej rzepakowy do smażenia
- lukier - sok z jednej cytryny + cukier puder ile zabierze
- uprażone na suchej patelni posiekane orzechy włoskie, suszona żurawina, kandyzowana skórka pomarańczowa

Sposób przygotowania

Zacznymy- pokruszone drożdże rozrabiamy w ciepłym mleku z 4 łyżkami cukru. Odstawiamy w ciepłe miejsce na ok.15 minut. Jabłka ścieramy na tarce o dużych oczkach, lekko odciskamy z nadmiaru soku. Łączymy z cukrem waniliowym, bułką tartą i posiekaną żurawiną. Możemy doprawić cynamonem. Mąkę łączymy z masłem, dodajemy zacznym, spirytus, pozostały cukier, śmietanę, żółtka, jaja, skórkę cytrynową i wyrabiamy gładkie ciasto. Ciasto dzielimy na 2 równe części. Cienko wałkujemy. Na jednym płacie ciasta rozkładamy jabłka - w kupki, na każdy pączek po czubatej łyżeczce farszu. Przykrywamy drugim plackiem. Dociskamy palcami dookoła jabłkowego farszu tak, by ciasto się dobrze sklepiło. Szklanką- lub ringiem- wykrawamy pączki. Smażymy z obu stron na dobrze rozgrzanym oleju na złoty kolor. Odsączymy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Dekorujemy lukrem, posiekanymi uprażonymi orzechami włoskimi, suszoną żurawiną i skórką pomarańczową. Smacznego!