

### Pączki z budyniem

Od ostatnich kilku dni testuję pączki. Dziś prezentuję najlepsze: z Kwestii Smaku z budyniem. Są przepyszne. Ciasto wyrabiałam bardzo długo, wyszło gładzusięńkie i bardzo elastyczne. Wymagało niewielkiej ilości podsypywania mąką przy rozwałkowywaniu ciasta. Najlepsze zaraz po usmażeniu i z wyciekającym budyniem. Polecam.



Składniki na około 25 sztuk:

- 250 ml ciepłego mleka,
- 50 g świeżych drożdży (25 g suchych),
- 4 łyżki cukru,
- 500 g mąki pszennej,
- szczypta soli, a nawet dwie,

- 2 jajka,
- 4 żółtka,
- 60 g roztopionego masła

#### **Składniki na krem budyniowy:**

- 40 g budyniu śmietankowego,
- 500 ml mleka,
- laska wanilii,
- 8 łyżek cukru,
- 200 g serka mascarpone

#### **Przygotowanie pączków**

1. Z drożdży zrobić rozczyń: drożdże wymieszać z cukrem do rozpuszczenia, dodać łyżkę mąki i odrobinę ciepłego mleka. Odstawić w ciepłe miejsce do pojawienia się bąbelków. Podstawą dobrych pączków są właśnie drożdże i prawidłowo zrobiony rozczyń. Dobry rozczyń musi zacząć rosnąć i muszą pojawić się bąbelki powietrza.
2. W misie robota kuchennego umieścić wszystkie składniki. Dodać rozczyń. Wyrabiać ciasto przez około 15 minut. Ciasto będzie gładkie i leciutko lepiałe się. Odstawić do wyrośnięcia na około 90 minut. W tym czasie przygotować budyń.

#### **Przygotowanie budyniu**

1. W połowie mleka wymieszać proszek budyniowy do rozpuszczenia.
2. W rondelku zagotować mleko z cukrem i drobkami z wanilii. Dodać rozpuszczony proszek budyniowy i mieszać do zgęstnienia masy i do pozbycia się grudek.
3. Po wystudzeniu wmiksować do masy serek mascarpone.
4. Przygotować rękaw cukierniczy z długą i chudą końcówką do nadziewania. Przełożyć krem do połowy wysokości rękawa.

#### **Pączki ciąg dalszy**

1. Stolnicę lekko podsypać mąką. Rozwałkować ciasto na wysokość około 2 cm. Wyciąć szklanką okrąg.
2. Zostawić pączki do napuszenia na około 30 minut.
3. Nastawić olej na najmniejszy ogień. Im wolniej grzeje się ogień, tym lepiej. Ogień jest gotowy wtedy kiedy po włożeniu patyczka drewnianego dookoła patyczka zbierają się bąbelki.
4. Smażyć pączki z dwóch stron, około 3-4 minuty na stronę.
5. Po wystygnięciu nadziać kremem i oprószyć cukrem pudrem.

6. Smacznego!