***PĄCZKI***

**Składniki**:

1kg mąki

10 żółtek

0,5 szklanki cukru

10 dag drożdży

2 szklanki mleka

150 g masła

2 litry oleju do smażenia

Marmolada wiśnie lub ulubiony dżem do nadziewana pączków

**Sposób wykonania :**

Drożdże rozpuścić w szklance podgrzanego mleka z jedną łyżką cukr . W pozostałym mleku rozpuścić masło. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Mąkę wsypać do miski, dodać wyrośnięte drożdże, masło roztopione w mleku i ubite żółtka. Wszystko razem wymieszać. Ciasto wyrabiać do czasu aż będzie odchodziło od rąk i pozostawić do wyrośnięcia na ok. godzinę. Gdy już ciasto wyrośnie wyłożyć je na stolnice posypaną mąką. Ciasto delikatnie rozwałkować, nakładać marmoladę, wycinać i formować pączki. Uformowane pączki układać w odstępach na czystej ściereczce i pozostawić na ok. godzinę do wyrośnięcia. Po tym czasie smażyć pączki z dwóch stron na rozgrzanym tłuszczu aż do uzyskania złocistego koloru. Pączki wyjmować na papierowy ręcznik aby odsączyć je z tłuszczu. Posypać cukrem pudrem lub udekorować lukrem.

