

# Pieczone pączki z konfiturą

## Wskazówki

- Czas przygotowania: 60 minut + 0,5h
- 12 sztuk
- Wartość odżywcza 1 sztuki: 203 kcal \ B-4 g \ T-9 g \ W-28 g \ Bł-1 g
- Wartość odżywcza 100 g początków: 323 kcal \ B-6 g \ T-14 g \ W-44 g \ Bł-1 g

## Składniki

- ✓ mąka pszenna – 1 sztuka (250 g)
- ✓ masło – 1 plaster (75 g)
- ✓ śmietanka 30% – 1 sztuka (60 g)
- ✓ mleko 3,2% – 1 porcja (60 g)
- ✓ cukier – 1 opakowanie (50 g)
- ✓ drożdże, świeże – 1 łyżeczka (30 g)
- ✓ żółtko jaja – 3 sztuki (60 g)
- ✓ dżem wiśniowy 100% – 3 łyżki (90 g)
- ✓ konfitura z płatków róży – 2 łyżeczki (20 g)
- ✓ lukier – 6 łyżeczek (60 g)

## Przygotowanie

1. Masło wyciągnij z lodówki – powinno mieć temperaturę pokojową.
2. W garnuszku podgrzej lekko mleko, śmietankę i cukier (aż do rozpuszczenia cukru). Wlej do drożdży (płyn nie może być gorący, bo je zniszczy). Dodaj łyżkę mąki i wymieszaj. Odstaw na 10 minut do lekkiego wyrośnięcia.
3. Żółtka utrzyj z cukrem oraz cukrem waniliowym na białą masę. Dodaj zaczyn i wymieszaj. Po mału dodawaj mąkę i miksuj na niewielkich obrotach. Stopniowo dodawaj miękkie masło. Przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 60 minut.
4. Wyrośnięte ciasto odpowietrz dłonią, przełóż na blat lekko posypany mąką i zagnieć. Ciasto podziel na 12 w miarę równych sztuk. Uformuj gładkie kulki i delikatnie je spłaszcz. Ułóż na rozplaszczonych papilotkach. odstaw do wyrośnięcia na ok 25 minut.
5. Piecz w 200C (góra-dół) przez około 12-13 minut.
6. Pączki przestudź i nadziej ulubionym dżemem.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/pieczone-paczki-z-konfitura/>