

Pomarańczowe pączki z miodem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



pączki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 350 g
- cukier - 450 g
- jajka - 4 szt.
- sok pomarańczowy - 4 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- olej do smażenia - 1/2 l
- miód - 3/4 szkl.
- woda - 3/4 szkl.
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1.



Jajka z olejem, 50 g cukru, sokiem pomarańczowym zmiksować na gładką masę

2.

Dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Wyrobić. Przykryć i odstawić na ok 30 min

3.

Z ciasta formować spłaszczone kulki. W środku każdej wycisnąć dziurkę. Pączki smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony na złoty kolor

4.



Cukier z sokiem z cytryny gotować w 3/4 szklanki wody przez 5 minut na małym ogniu. Dodać miód i gotować przez następne 5 min. Lekko ostudzić

5.

Każdy pączek nakłuć w kilku miejscach wykałaczką, umoczyć w ciepłym syropie i podawać