



„Wyglądać jak pączek w maśle”

Przepis na okrągłutkie pączki ;)

Drogie Pracowite Przedszkolaki!

Dzisiaj zachęcamy Was do zrobienia smakowitych
pączków ;)

Rączki umyte? Fartuszki i chustki włożone?

Kucharze! Do dzieła!

Do zrobienia duuuużej ilości pysznych pączków potrzebujecie:

- 1 kg mąki pszennej tortowej i jeszcze około 1 szklanki potrzebnej do podsypywania pod ciasto
- 2 szklanki mleka (pół litra)
- 9 jajek (6 żółtek i 3 całe)
- 1 szklankę cukru
- opakowanie cukru waniliowego
- kostkę masła (200 g)
- 10 dkg drożdży
- ulubioną marmoladę
- olej do smażenia



Zacznijcie od przygotowania drożdży z mlekiem czyli rozczyynu.

Dwie szklanki mleka lekko podgrzejcie **razem z kimś dorosłym**.
Pamiętajcie! Mleko nie może być gorące.



Do ciepłego mleka
pokruszcie drożdże,
wsypcie 2 łyżki
cukru i 4 łyżki
mąki.



Tak przygotowany rozczyń przykryjcie ściereczką i pozostawcie na 15 minut w jakimś ciepłym miejscu. W tym czasie przygotujcie kolejne składniki.



Poproście rodziców o pomoc w rozpuszczeniu masła.



Teraz czas zrobić masę jajeczną.

Przygotujcie 9 jajek. Pamiętajcie, aby dokładnie i ostrożnie je umyć.

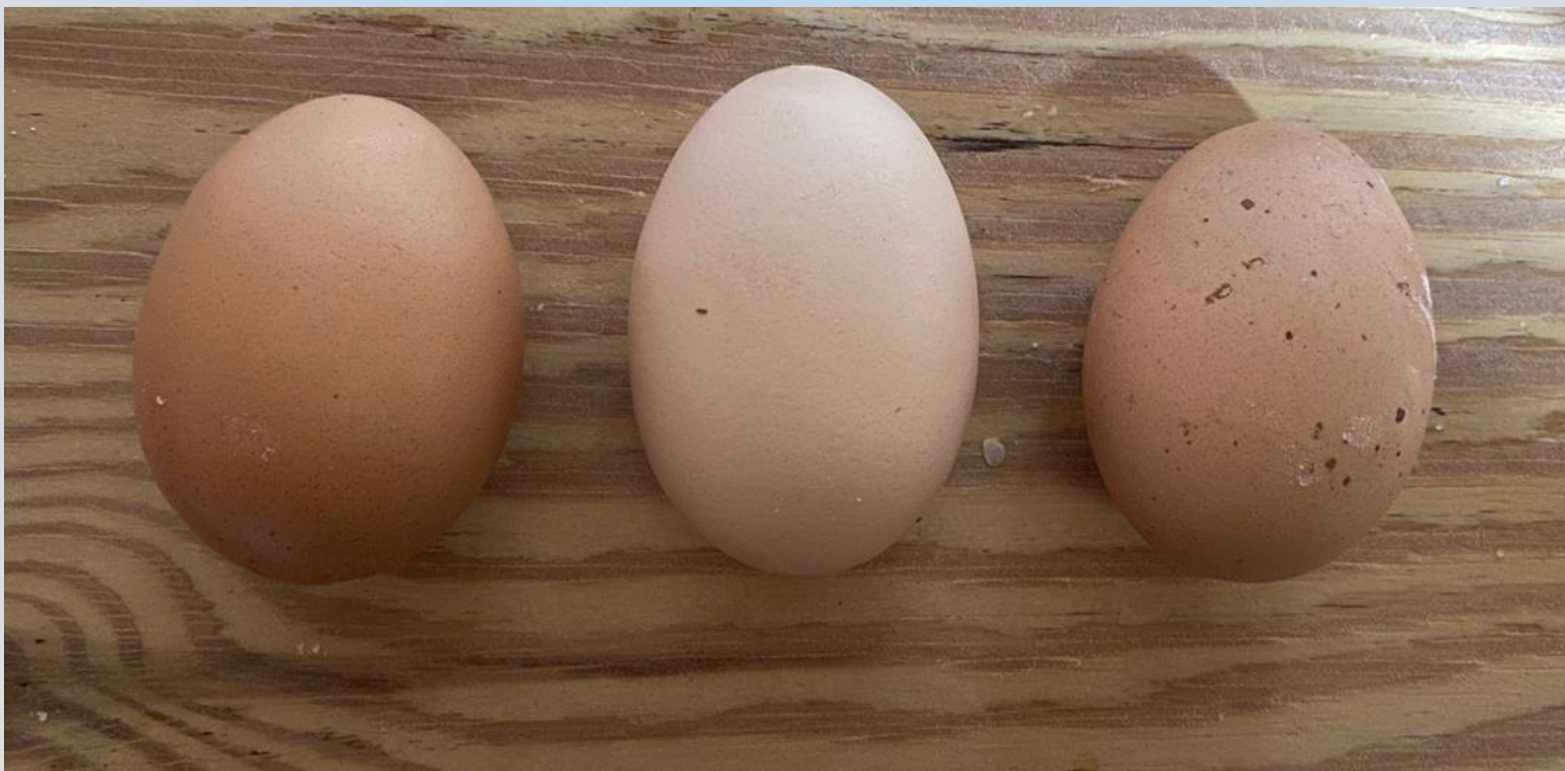


Z 6 jajek oddzielcie żółtka od białek. Żółtka będą nam potrzebne.
Możecie skorzystać ze sposobu Żabek na oddzielanie żółtek od białek
☺ Znajdziecie go tu: <https://yyyp59w-wa.wikom.pl/wpis/wesole-zabawy-z-jajkiem>



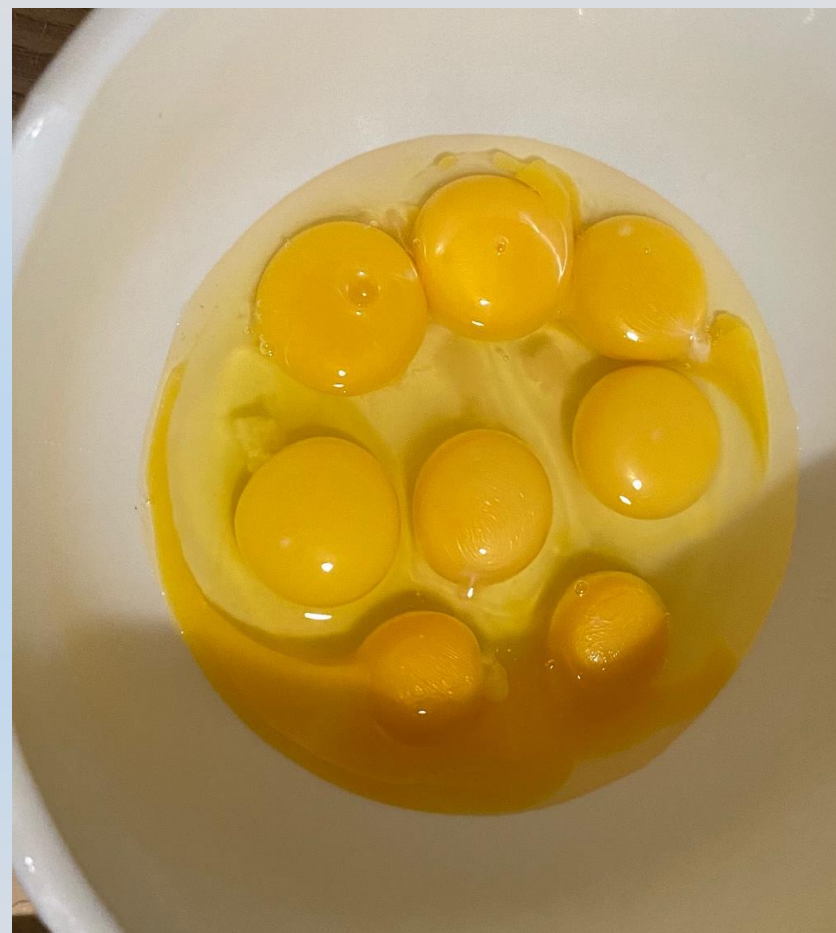
Policzcie, ile jajek zostało?

Tyle w całości wbijcie do wcześniej
przygotowanych żółtek:





Spójrzcie, co mogło się stać z jednym żółtkiem?
Jaki kształt mają pozostałe żółtka, czy da się je
policzyć?



Ile tutaj widzicie żółtek? Czy jest ich
więcej czy mniej niż na zdjęciu obok? Co
jeszcze oprócz żółtek jest w misce?

Do jajek wsypcie
szklanę cukru i
opakowanie cukru
waniliowego.



Poproście rodziców o pomoc i przy użyciu miksera ucierajcie jajka z cukrem na puszystą masę.



Czas przygotować ciasto!

Do dużej miski
wsypcie
1 kilogram mąki,
dodajcie do niej
masę jajeczną i
rozczyn z mleka i
drożdży.



Ugniatajcie i
mieszajcie ciasto
rękami. Trzeba zrobić
to bardzo dokładnie.
Ciasto będzie się
trochę lepić.



Na koniec dodajcie
przestudzone, czyli
chłodne masło.
Wymieszajcie ciasto
dokładnie.



Ciasto zostawcie przykryte ściereczką w ciepłym miejscu. Teraz trzeba poczekać aż urośnie. Sprawdźcie na zegarku, która jest godzina i zapytajcie rodziców, kiedy minie 1 godzina. Tyle czasu potrzebuje Wasze ciasto.



Możecie teraz odpocząć i posłuchać:

<https://yyyp59w-wa.wikom.pl/wpis/wesole-zabay-z-jajkiem>

Wyrośnięte ciasto
wyłóżcie na grubo
posypaną mąką
stolnicę i lekko
rozwałkujcie.



Następnie
szklanką
wycinajcie w
cieście okrągłe
placuszki.



Wybierzcie ulubiony dżem lub marmoladę i nakładajcie łyżeczką na każdy krążek ciasta.



Brzegi ciasta trzeba dokładnie skleić ze sobą. Najlepiej poszczypać je paluszkami. Następnie uformujcie z nich kulki.



Tak przygotowane pączki można usmażyć z obu stron na gorącym oleju.



Gdy już się usmażą, dobrze jest położyć je na papierowym ręczniku, który wchłonie trochę tłuszczu.



Potem možna je posypać cukrem pudrem ;)



Jeśli ktoś z Was nie lubi smażonych pączków,
może swoje kulki upiec 😊



Uformowane pączki układajcie na blaszce w odstępach – pamiętajcie, będą w piekarniku rosły jak na drożdżach ;) Piekarnik nagrzejcie wcześniej do temperatury 180 stopni. Te pączki zostały posmarowane roztrzepanym surowym jajkiem.



Wyszły takie:



A te nie były posmarowane jakim:



Udały się tak:



Jesteśmy bardzo ciekawe, jakie pączki Wy
postanowiliście zrobić 😊

Czekamy na Wasze zdjęcia!

Smacznego!