



Loki Kipia

www.loki-kipia.pl



Bomboloni / paczki z kremem waniliowym

Porcje: 10
Czas przygotowania: ok. 2 godzin
Trudność: średnie

Składniki:

Ciasto:

- mąka pszenna typ 00 – 150g,
- mąka pszenna – 150 g,
- mleko – 120 ml,
- masło – 50 g,
- cukier – 30 g,
- drożdże świeże – 10 g,
- żółtka – 3 sztuki,
- jajko – 1 sztuka,
- sól – ½ łyżeczki,
- skórka starta z 1 cytryny,
- alkohol wysokoprocentowy – 2 łyżki,

Krem budyniowy:

- mleko – 225 ml,
- żółtka – 3 sztuki,
- mleko skondensowane słodzone – 60 g,
- mąka pszenna – 20 g,
- pasta z wanilii – 1 łyżeczka,

Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od zrobienia rozczyngu. W miseczce rozetrzyj drożdże z łyżką cukru. Wlej podgrzane, ciepłe mleko. Dodaj łyżkę mąki. Rozcieraj do momentu, aż nie będzie grudek. Odstaw na 15 minut.



Loki Kipia

www.loki-kipia.pl



2. Do miski wsyp wszystkie składniki oprócz masła. Wlej rozczyń. Zaczynj wyrabiać ciasto. Rozpuszczone, schłodzone masło dodaj na samym końcu. Gotowe ciasto będzie lekko się kleić. Przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia. Musi podwoić swoją objętość.
3. Teraz czas na krem. Utrzyj żółtka z mlekiem skondensowanym na jasną, puszystą masę. Odlej 50 ml mleka z odmierzonej części na krem. Do żółtek wsyp mąkę i wlej odmierzone mleko. Zmiksuj do połączenia składników.
4. Podgrzej pozostałe mleko oraz pastę waniliową. Gdy mleko prawie zawrze, wlej masę z żółtek i zacznij energicznie mieszać. Gdy całość zgęstnieje, przelej krem budyniowy do miseczki i przykryj folią w kontakcie. Poczekaj, aż wystygnie.
5. Wyrośnięte ciasto odpowietrz, uderzając w nie dłonią. Chwilę wyrabiaj. Odrywaj po kawałku i formuj pączki. Na koniec lekko je spłaszcz dłonią. Odstaw do wyrośnięcia na 15 minut.
6. W wysokim i szerokim garnku rozgrzej olej do 175 stopni. Smaż pączki po kilka minut z obydwu stron. Odsącz na ręczniku papierowym.
7. Gdy lekko przestygną, wydrąż dziurkę tyłką i napełnij ją kremem za pomocą rękawa cukierniczego.