

# PAŃCZKI Z MARMOLADĄ MANGO

## Składniki:

- 500 g mąki pszennej typ 650
- 130 g cukru + 1 łyżka do zaczynu
- cukier wanilinowy (opcjonalnie)
- 70 g rozpuszczonego masła
- 5 żółtek
- 200 ml ciepłego mleka + 50 ml do zaczynu
- 45 g świeżych drożdży
- 2 łyżki spirytusu lub wódki
- 1,5-2 litry oleju roślinnego

## Nadzienie:

- 200 ml przecieru mango Purena
- 3-4 łyżki mrożonych wiśni
- 2 łyżeczki cukru kokosowego lub trzcinowego
- sok z połowy cytryny
- 1 łyżeczka oleju kokosowego lub masła

## Lukier:

- 2-3 łyżki gorącej wody
- ¾ szklanki cukru pudru



## SPOSÓB WYKONANIA:

- 

**1** Zrobić zaczyn: drożdże rozpuścić w 50 ml ciepłego mleka i łyżce cukru. Odstawić na 15 min.
- 

**2** Żółtka ubić z cukrami na puszystą masę. Dodać pozostałe składniki, zaczyn i wszystko wymieszać.
- 

**3** Przełożyć na oprószony mąką blat i wyrabiać ciasto przez ok. 10 min.
- 

**4** Włożyć do miski, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 1-2 h. Wyłożyć ciasto na blat, zagnieść kilka razy i podzielić na 20-24 kawałki.
- 

**5** Uformować kuleczki, spłaszczyć i nałożyć na środek nadzienie /pkt. 6/. Dokładnie zawinąć i zakleić.
- 

**6** Nadzienie: Na patelni podsmażyć wiśnie na oleju kokosowym lub maśle, z dodatkiem cukru. Dodać przecier mango Purena, wymieszać i smażyć do odparowania. Doprawić sokiem z cytryny, zmiksować na gładko.
- 

**7** Przykryć i odstawić na 30-40 min. do ponownego wyrośnięcia.
- 

**8** W szerokim garnku rozgrzać olej do ok. 170°C.
- 

**9** Przygotować lukier w miseczce.
- 

**10** Wkładać pączki do oleju, po 2-3 sztuki i smażyć ok. 2 min. z każdej strony.

Gotowe ciasto spożyć w przeciągu 48 h.  
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.