**Pączki z nadzieniem kokosowym**

**Przepis rekomenduje Dwór Korona Karkonoszy**

**OK. 20szt. / czas 2,5 godziny**

**CIASTO NA PĄCZKI:**

500 g mąki pszennej, tortowej oraz niewielka ilość do posypania

150-200 ml mleka 3,2%

45 g drożdży świeżych

100 g cukru

8 żółtek jaj, rozmiar M

1 opakowanie cukru wanilinowego

100 g rozpuszczonego masła

szczypta soli

20 ml spirytusu lub rumu

2 l oleju do smażenia

**NADZIENIE:**

5 żółtek

70 g cukru

40 g mąki pszennej

400 ml mleka kokosowego

200 g białej czekolady

20 ml rumu

**LUKIER:**

150-200g cukru pudru

100 ml wody

100 g białej czekolady

**POSYPKA:**

wiórki kokosowe

**WYKONANIE:**

Mleko delikatnie podgrzewamy, żeby było letnie. Drożdże ucieramy z 2 łyżkami cukru do momentu, aż staną się płynne. Łączymy z mlekiem. W misce z przesianą mąką robimy zagłębienie, do którego wlewamy mleko z drożdżami. Płyn łączymy z częścią mąki (rozczyn), przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 20-30 minut. Do wyrośniętego rozczynu dodajemy: ubite żółtka z cukrem i cukrem wanilinowym, szczyptę soli oraz alkohol. Zagniatamy wszystkie składniki, na końcu dodajemy roztopione masło. Ciasto wyrabiamy do momentu, aż zacznie odklejać się od ręki. Ciasto na pączki oprószamy delikatnie mąką, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (ciasto musi podwoić swoją objętość).

**W czasie wyrastania ciasta przygotowujemy nadzienie:**

W dużej misce, ucieramy żółtka z cukrem. Mikser ustawiamy na wysokie obroty, aż masa będzie jednolita, żółtka zbledną, a cukier się rozpuści. Następnie dolewamy 50 ml mleka kokosowego, wsypujemy mąkę i miksujemy do dokładnego połączenia się składników.

W rondelku zagotowujemy resztę mleka kokosowego na średnim ogniu. Zaczynamy dodawać utarte żółtka z mlekiem i mąką, cały czas mieszając w rondelku szpatułką, aż składniki stworzą jednolitą całość.

Gotujemy całość i mieszamy do momentu, aż masa zgęstnieje do konsystencji budyniu. Zdejmujemy rondelek z ognia i dodajemy do niego połamaną białą czekoladę i rum, mieszając do momentu, w którym czekolada całkowicie rozpuści się w budyniu.

Budyń przykrywamy i odstawiamy go do całkowitego wystudzenia.

W tym czasie ciasto na pączki powinno już wyrosnąć i być gotowe do rozwałkowania, a co za tym idzie – do podzielenia i smażenia. Ponownie je zatem zagniatamy, delikatnie rozwałkowujemy na grubość 3cm i wycinamy szklanką krążki o średnicy 6 cm.

Uformowane pączki rozkładamy na desce obsypanej mąką, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia na około

20 do 30 minut.

W garnku o średnicy ok. 30 cm rozgrzewamy olej do temperatury około 170-175\*C. Pączki smażymy na złoty kolor po 2-2½ minuty z każdej strony i przekładamy na blachę wyłożoną ręcznikiem papierowym, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

Jak już wszystkie sztuki usmażymy, to napełniamy budyniem rękaw cukierniczy nabijamy pączki i wpuszczamy do nich nadzienie.

**Przygotowujemy lukier:**

W rondelku łączymy cukier z wodą i doprowadzamy całość do zagotowania, cały czas mieszając, aż cukier się rozpuści. Zmniejszamy ogień i dodajemy posiekaną białą czekoladę. Wszystko razem mieszamy, aż czekolada całkowicie roztopi się w lukrze.

Wraz ze spadkiem temperatury, lukier będzie miał coraz bardziej zwartą konsystencję, więc trudno będzie w nim obtoczyć górę pączka. Wobec tego, jak tylko zawartość rondelka zrobi się zbyt gęsta, możemy ją dodatkowo podgrzać.

Mając na uwadze powyższą radę, najlepiej będzie pokryć jednego pączka lukrem i od razu posypać go wiórkami kokosowymi, dopiero wtedy przejść do kolejnego.

Opracowanie: <www.dwor-korona.pl>