**Ciasta Pani Małgorzaty Nowak z Brzeźna**

**C:\Users\elzbieta.gorska\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\DRILR5MZ\MC900233439[1].wmf**

**Pączki**

**Składnik:**

0,60 dkg maki, 10 dkg drożdży, 10 dkg masła, 1 szklanka mleka ciepłego,   
4 łyżki cukru, dżem lub powidła

**Wykonanie:**

Z części ciepłego mleka, drożdży i cukru zrobić rozczyn, odstawić do wyrośnięcia. Jajka roztrzepać , wsypać do nich resztę cukru. Do jajek dodawać po trochę letni tłuszcz, rozczyn i mąkę. Wyrobić ciasto dobrze wybijając ręką, tak długo aż przestanie kleić się do stolnicy. Odstawić do wyrośnięcia.

Z ciasta formować wałki (w zależności jak duże mają być pączki), następnie pokroić na mniejsze cząstki. Wszystkie kulać w ręku na okrągłe kulki. Znowu odstawić do wyrośnięcia. W wyrośniętych kulkach zrobić palcem dołki. Po upieczeniu pączków napełniamy te dołki marmoladą i posypujemy je cukrem pudrem lub lukrujemy.

**Faworki drożdżowe**

**Składniki:**1 kg mąki, ½ l mleka ciepłego, 1/2 kostki margaryny, 5 dkg drożdży, 4 całe jajka,  
1 szklanka cukru,

**Wykonanie:**

Podobnie jak przy pączkach zrobić rozczyn z ciepłego mleka drożdży i cukru oraz odstawić do wyrośnięcia. Dodawać go potem do pozostałej mąki na przemian z margaryną utartą z cukrem, po jednym jajku oraz mleko.   
  
 Wyrobić ciasto, odstawić do wyrośnięcia. Rozwałkować na grubość od 0,5 do 1 cm i wykrawać małe prostokątne faworki i przeplatać przez środek. Piec na mocno rozgrzanym oleju na złoty kolor i posypać cukrem pudrem.

**Smacznego !!!**