**Delektuj się pączkami!**

**W Tłusty czwartek nie liczymy kalorii, zapominamy o dietach i dajemy się porwać kulinarnemu szaleństwu. Bez umiaru delektujemy się**



pączkami i faworkami, by należycie pożegnać karnawał. Jeśli nigdy nie próbowałaś usmażyć pączków samodzielnie, tym razem sięgnij po sprawdzony przepis. Puszyste pączki nadziewane kremem ajerkoniakowym zachwycą łatwością przygotowania i domowym smakiem!

Tradycja Tłustego czwartku, czyli ostatniego czwartku poprzedzającego Środę Popielcową i Wielki Post, kiedy dajemy upust niepohamowanemu apetytowi na smażone słodkości, sięga kilku wieków wstecz. Legendy głoszą, że to krakowskie przekupki w XVI wieku, w dniu rocznicy śmierci nieprzychylnego im burmistrza, w taki właśnie smaczny sposób dawały wyraz swej radości z kolejnego roku świętego spokoju. Ponoć pierwsze pączki nadziewano słoniną lub mięsem i popijano wódką, a dopiero z czasem zaczęto przygotowywać ich słodką wersję z owocami lub konfiturą.

Aby wiodło nam się w życiu, w Tłusty czwartek koniecznie należy zjeść przynajmniej jednego pączka. Co więcej, tradycja nakazuje własnoręcznie przygotować słodkie karnawałowe wypieki! Można pójść na skróty, wprost do… cukierni, albo zmierzyć się z samodzielnym usmażeniem pączków. Kluczem do sukcesu będzie sprawdzony przepis - łatwy i gwarantujący puszyste wypieki. Jeśli wszyscy nadziewają pączki dżemem z róży, dla odmiany swoje przygotuj z kremem ajerkoniakowym.

Skoro „Powiedział Bartek, że dziś Tłusty czwartek, a Bartkowa uwierzyła dobrych pączków nasmażyła”, Ty także zakasz rękawy i do dzieła!

**Szybkie pączki z nadzieniem advocat**

**Ciasto:**

1 op. [ciasta drożdżowego Duża Blacha Delecta](http://www.delecta.pl/Produkty/Ciasta/Ciasta-do-pieczenia/Duza-Blacha-Ciasto-drozdzowe)

3 jaja

300 ml mleka

100 g margaryny

150 g mąki

2 łyżki mąki do podsypywania ciasta

**Krem:**

1 op[. kremu tortowego smak ajerkoniakowy](http://www.delecta.pl/Produkty/Dodatki-do-ciast/Kremy/Krem-tortowy-smak-ajerkoniakowy) Delecta

300 ml mleka

50 g miękkiego masła

**Lukier:**

150 g cukru pudru

1 łyżeczka [cukru wanilinowego Delecta](http://www.delecta.pl/Produkty/Przyprawy-do-ciast/Cukry-smakowe/Cukier-wanilinowy-mala-porcja)

ok. 3 łyżek gorącej wody

**Inne:**

olej rzepakowy do smażenia (ok. 1 l)

**Przygotowanie:**

**Ciasto:** Przygotuj ciasto zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu, dodając 150 g mąki. Wysyp jedną łyżkę mąki na stół, wyjmij ciasto z miski i lekko zagnieć ręką. Ciasto podziel na dwie części. Z każdej części uformuj podłużny wałek i podziel go na 16 kawałków. Z każdej porcji uformuj okrągłe pączki. Przykryj pączki ściereczką i pozostaw na 1 godzinę do wyrośnięcia. Na głębokiej patelni lub w garnku rozgrzej olej, smaż pączki do uzyskania złotego koloru około dwóch minut z każdej strony. Usmażone pączki wyjmuj na papierowy ręcznik do osączenia z oleju.

**Krem:** Przygotuj krem zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu.Do kremu dodaj masło i miksuj przez 1 minutę na najwyższych obrotach. Przygotowany krem przełóż do szprycy zakończonej długą końcówką. Wystudzone pączki nadziewaj kremem wprowadzając końcówkę szprycy z boku.

**Lukier:** Wszystkie składniki mieszaj, do momentu uzyskania jednolitej masy. Gotowe pączki udekoruj przygotowanym lukrem.