

Pączki idealne - cudowny przepis znaleziony w sieci

Jutro ostatki, kto jeszcze nie smażył pączków, proponuje zaryzykować. U mnie w tym roku pierwsze w życiu.

Przyznam się szczerze, że ja w ogóle to nie jestem ciastowa, bo po pierwsze, ja nie mam takiej sumienności aby dokładnie omierzać produkty w mililitrach, gramach itp., a po drugie moja najlepsza proporcja to „na oko” :).

No ale w tym roku zapałam się, i mówię sobie: „Olu nie bądź mięczak, jak tradycja każe, w tłusty czwartek tradycyjnych pączków nasmażyć musisz, i nie ma się tu co mazać, ani wykręcać” . Jak pomyślałam, tak zrobiłam. Przeczytałam „cały Internet” - wybrałam trzy przepisy, ale jeden szczególnie przypadł mi do gustu, gdyż autorka powołała się na przepis z 1932r.

I nie zawiodłam się, przepis cudowny. Rady Pani Beaty - idealne - właśnie dla tych, co to pierwszy raz 

Z czystym sumieniem goraco polecam „**Najlepsze pączki - przepis i porady**” - blog <http://niebonatalerzu.blogspot.com/> . Nie bójcie się, zaryzykujcie, naprawdę warto !! A oto przepis: <http://niebonatalerzu.blogspot.com/2014/01/najlepsze-paczki-przepis-i-porady.html>

Jak dla mnie jedyny kłopot, to utrzymanie odpowiedniej temperatury tłuszczu, niestety nie posiadam termometru, ale wpisałam go na listę „natychmiast do kupienia”.

PS. Domownicy już pytają kiedy znowu pączki 

