

# MIGDAŁOWE PĄCZKI W KARMELU

 > 60 MIN

 15 SZTUK

 ŚREDNI

## Składniki

- 90 ml Soplicy o smaku Migdała w Karmelu
- 240 ml mleka
- 1 opakowanie suchych drożdży
- 110 g masła
- 55 g cukru
- 2 jajka
- 2 łyżeczki soli
- 560 g mąki uniwersalnej
- olej rzepakowy
- 1 szklanka cukru
- 60 ml wody
- 2 łyżki soku cytrynowego
- 1 szklanka śmietanki 30%
- płatki migdałów

## Przygotowanie

1. Drożdże rozpuszczamy w mleku i odstawiamy na 10–15 min.
2. W misce mieszamy mąkę, cukier, 2 łyżeczki soli, jajka i mleko, następnie dodajemy roztopione masło, po czym dokładnie wyrobimy ciasto. Przykrywamy wilgotnym ręcznikiem i zostawiamy na godzinę w ciepłym miejscu.
3. Po tym czasie rozwałkujemy ciasto do grubości ok. 1,5 cm i za pomocą miseczki o średnicy ok. 10 cm wycinamy kółka. Opcjonalnie można wyciąć małą dziurkę pośrodku pączka. Przykrywamy pączki i zostawiamy na jeszcze 1 godz. do wyrośnięcia.
4. Smażymy na głębokim tłuszczu w temperaturze ok. 175°C – 2–3 min. z każdej strony.
5. Aby przygotować karmel, mieszamy szklankę cukru z wodą i sokiem cytrynowym.
6. Gotujemy na średnim ogniu, aż cukier uzyska delikatnie brązowy kolor lub temperatura karmelu osiągnie 175°C. Ważne, aby nie mieszać karmelu, zanim zrobi się brązowy.
7. Po tym czasie zdejmujemy z ognia i dodajemy szklankę śmietanki – mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Zostawiamy na 5–10 min. do wystygnięcia. Następnie dodajemy Soplcię. W międzyczasie lekko prażymy płatki migdałów.
8. Pączki otaczamy w karmelu i posypujemy płatkami migdałów.

