Kilka porad, aby pączki były perfekcyjne

Kilka porad, aby pączki były perfekcyjne:
1.Aby mocno nie nasiąkły tłuszczem należy dodać spirytusy: na każdy 1kg maki dajemy 1,5 łyżeczki spirytusu.
2.Należy ograniczyć cukier do minimum, bo powoduje przypalanie się pączków.
3.Po włożeniu partii pączków do oleju najlepiej je przykryć, jednak po odwróceniu pączków na drugą ą stronę nie trzeba, a nawet nie należy nakrywać garnka.
4.Za mała temperatura natłuszcza, a za duża przypala paczki. Najlepiej ja sprawdzić wrzucając mały kawałeczek ciasta do oleju, jeżeli się zarumieni i wyrośnie oznacza, że temperatura jest ok.
5.Można w czasie smażenia pączków do oleju wrzucać kawałki surowego ziemniaka, on zapobiega przypalaniu się pączków.
6.Od razu po usmażeniu pączki należy odsączyć z tłuszczu na papierowych ręcznikach.
7. Pączki należy wkładać i wyjmować z oleju za pomącą łyżki cedzakowej.
8.Jak smażymy paczki na smalcu to najlepiej do garnka najpierw wlać wodę dopiero potem smalec, zapobiega to przypalaniu się smalcu. Na 1 kg smalcu wlewa się mniej więcej 1/2 szklanki wody.
9.Aby paczki miały białą obwódkę ciasto musi być dobrze wyrośnięte i lekkie.
10. Paczki zaparzane są bardziej pulchne i nie czerstwieją tak szybko. Przed smażeniem wyrośnięte paczki najpierw wrzucamy do wrzącej wody na 2-3 min do wypłynięcia, potem odsączamy i dopiero smażymy na tłuszczu.