125 g mleka
30 g drożdży
70 g masła
75 g cukru
500 g mąki pszennej
3 jajka
20 g wódki lub spirytusu
500 g oleju do smażenia
200 g dżemu lub konfitury z róży

- do naczynia miksującego wlać mleko, włożyć drożdże, masło i cukier, podgrzać - 1 min, 37 st., obr. 1
- dodać pozostałe składniki, z wyjątkiem dżemu, wyrobić - 3 min, obr. - Interwał
- przełożyć do innego naczynia i pozostawić do wyrośnięcia - ciasto ma podwoić objętość
- uformować kulki i ponownie odstawić do wyrośnięcia
- w garnku rozgrzać olej
- usmażyć pączki z obu stron na złotobrązowy kolor, wyjąć i osączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku
- dżem nałożyć do szprycy, końcówkę szprycy wbijać w ciepłe pączki i nadziewać dżemem lub konfiturą

- pączki można polukrować