

# Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
PACZKY - Doughnut Polaco*	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cuch sucu</li><li>• 2 cuch manteca</li><li>• ½ cup di lechi lou (± 110°F)</li><li>• ¼ tlp vanilla</li><li>• un kinipi salo</li><li>• 2 webo</li><li>• 1 tlp yeast</li><li>• ± 5 cup hariña all purpose</li><li>• bo jelly di fruta of jam favorito</li><li>• polvo di sucu</li></ul>	<b>Categoria</b> Pan
	<b>Sirbi cuanto</b> multiple
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pastel Polaco, compara cu doughnuts</li><li>*Bo ta bisa 'ponch-ki'.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un conchi grandi bati e sucu, manteca, lechi, vanilla, salo y despues e webonan cu un batido di waya. (Wak pa e lechi no ta mucho cayente pa e webonan no scramble!) Bati esakinan bon y despues agrega e yeast y bati'e te ora cu e yeast a disolve.</li><li>2. Cambia awor pa un cuchara di palo y agrega e hariña poco-poco. Cada bez basha ½ cup y mezcla te ora cu casi bo no por dreie mas cu e cuchara.</li><li>3. Pas'e awor ariba e palo hunta cu poco hariña. Sigi mansa, agregando mas hariña ora ta necesario pa ± 5 minuut. Bo kier pa e bira un mansa lizo y suave. Pone e mansa bek den e conchi y lag'e reis tapá cu un panja pa 1 ora of 1½ ora pa e bira dobbel di size.</li><li>4. Pone bek ariba e palo hunta cu un poco hariña y bati'e suave cu bo mannan pa prepara pa rol. Rol'e na ± ½-in diki, uza un poco hariña si ta necesario. Despues corta nan bunita den figura rondo. Locual cu resta bo por rol atrobe y corta mas figura rondo. Laga nan reis pa ± 30 minuut, of te ora nan bira dobbel e size. Mientras tanto, cuminza keinta e azeta na 350°F.</li><li>5. Hasa nan pa ± 2 minuut cada banda of te ora nan bira colo oro-bruin. Saka nan y pone nan ariba un tayo cu papel di cushina pa absorba exceso di azeta. Laga nan sosega pa por lo menos 15 minuut prome cu bo jena nan.</li><li>6. Tradicionalmente nan ta wordo jena cu jelly di fruta. Bo por uza bo sako di pastel cu tip of si bo no tin uno, bo por corta un tamayo di un cuchara na banda y pusha e cuchara cu jelly. Limpia e banda. Pa termina, top e cu polvo di sucu. Goza bo Paczky!</li></ol>	