Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Московские пончики

9 декабря 2013 12:02 · https://open-cook.ru/recipes/moskovskie-ponchiki



Эти пончики – первые в моей жизни. Я их очень редко ела и готовила только однажды, года 3 назад. А “Московские пончики” из “Книги о вкусной и здоровой пище” – очень вкусные, нежные и одновременно хрустящие, с липкой сахарной пудрой. Но это не просто пончики, есть у них одно отличие: они пахнут корицей и имеют ее легкий привкус. Поэтому я выбрала их для праздничного стола, корица для меня символ декабря, Нового Года и Рождества. К тому же тесто замешивается в считанные минуты, продукты для него легко купить в любом магазине и жарятся они тоже очень быстро :)

Из указанного количества ингредиентов получилось ровно 22 пончика и три полоски из остатков теста:

- 1,5 стакана муки (у меня полутора стаканов муки тесто получилось жидким, поэтому до хорошей консистенции мне потребовалось 2 стакана муки, тесто должно не прилипать к рукам)
- 2 ст.л. сахара
- 1 ст.л. сливочного масла комнатной температуры
- 1 яйцо
- 1/2 стакана молока
- 1/2 ч.л. питьевой соды (с содой лучше не перебарщивать, иначе у пончиков появится ярко выраженный ее вкус)
- молотая корица (в рецепте кол-во корицы не указывается, я добавила 0,5 ч.л., хотя лучше добавить 1-1,5 ч.л.)
- 100 гр жира или растительного масла для жарения
- 150-200 гр сахарной пудры для посыпания

“В муку всыпать соду и молотую корицу, перемешать и просеять.”



В глубокой миске хорошенько растереть масло, яйца и сахар, развести молоком.



По частям добавить муку, каждый раз хорошо перемешивая и замесить тесто.



“Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1/2 см.” Используя стакан и выемку меньшего диаметра вырезать кольца. Серединки от колец и остатки теста снова раскатать и вырезать. Самый последний кусочек теста просто раскатать и разрезать на несколько частей.



Пончики жарятся очень быстро и если у вас нет помощников, то лучше навырезать сразу все кольца, чтобы потом только жарить, иначе они буду подгорать.



“Жарить в разогретом жире”.



Но! сковороду с маслом нужно хорошо разогреть, но жарить на среднем огне. Иначе они подгорят снаружи и будут сырыми внутри. Готовятся буквально минуту-полторы до золотистой корочки. Пончик из первой партии лучше попробовать сразу, чтобы понять сколько по времени их жарить.



Готовые пончики можно складывать на бумажные полотенца, чтобы стек жир и дальше собирать их в одной большой миске или кастрюле.



Теперь пончики посыпать сахарной пудрой, накрыть крышкой или полотенцем и встряхнуть хорошенько, чтобы пончики равномерно покрылись пудрой.



Приятного аппетита и чудесного настроения, которое так хорошо поднимают эти вкусненькие пончики, из-за которых вся кухня пахнет корицей :)



Комментарии: 6

Ангелина Степановна # 15:07 13.08.2014

Большое спасибо за рецепт,Анна!Пончики очень вкусные.

Ольга # 16:15 19.07.2015

а внутри они не "резиновые" получаются?

> **Анна Нечаева** # 16:21 19.07.2015
>
> Нет, резиновыми они пока не получались. Они немножко рыхлые, похожи на хворост.

Гость # 15:18 30.03.2016

Спасибо!



Ульяна # 14:50 15.05.2016

Пончики действительно вкусные! Я тоже познакомилась с этим рецептом в книге о вкусной и здоровой пище, по моему 70-80 годов. Книгу утеряла к сожалению, а рецепт до сих пор помню и делаю двойную порцию))) Только тесто делаю мягким и раскатываю потолще, они тогда пышнее и нежнее получаются! Спасибо Анна!



Елизавета # 06:56 26.03.2018

Пончики с чаёчком да с подружками ....мечта да и только.В гостях точно бы не устояла,а сама еще с детства боюсь кипящего масла.Так что буду поедать глазами...А все равно вкусно!!!!