



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » [Вкусняшки к чаю](#) » **Хворост**

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Хворост

14 ноября 2015 12:47 · <https://open-cook.ru/recipes/khvorost>



Недавно мы с Ильей Николаевичем обнаружили что очень давно не лакомились **хворостом**, хотя безумно его любим. А все от того, что его всегда готовили наши мамы и нам просто не нужно было им заморачиваться. Мама далеко, а хвороста хотелось сильно. Стали мы звонить нашим мамулям, но выяснилось, что из-за перехода на здоровое питания обе наши мамы рецепт хвороста благополучно потеряли, помнили только продукты, входящие в состав. Так что данный рецепт родился практически случайно, количество нужных продуктов мы добавляли на глаз (на опытный глаз, надо заметить). В итоге получился отличный хворост, вкуснейший хворост! А в следующий раз мы будем готовить хворост Илюшиной бабушки на кефире :)

Из указанного количества продуктов получится много хвороста (реально тазик получился):

- 3 яйца
- 1/2 стакана молока
- 1/2 стакана сахара
- 1/3 ч.л. соли
- 1/3 ч.л. соды
- 1/3 стакана растительного масла
- 3,5 стакана муки
- много растительного масла для жарения
- примерно 1 стакан сахарной пудры (можно и больше взять)

В глубокую миску разбить яйца, влить молоко и растительное масло, всыпать соль и сахар.



Все это размешать венчиком или вилкой, немножко взбить.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Муку смешать с содой и добавить в миску.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Замесить тесто до состояния, когда оно перестанет липнуть к рукам. При необходимости добавить еще немного муки. Переложить тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой.



Отделить от теста небольшой кусок и раскатать его. Толщина зависит от того, какой хворост вы хотите получить. Если любите хрустящий, то тесто нужно раскатывать тоньше (учтите, что во время жарения хворост немного увеличится в размере), если любите мягкий и пышный хворост, то раскатывайте тесто потолще.



Делать ("выворачивать") хворост можно как вашей душе угодно. Мы же делаем так: разрезать раскатанный пласт теста на полоски шириной сантиметров 5, затем наискось поперек. В центре сделать надрез и один край вывернуть через этот надрез. А другой вывернуть в обратную сторону, если хотите.



В сковороду с высокими бортами или кастрюлю влить растительное масло, его должно быть столько, чтобы сделанный вами хворост в нем немного плавал. Разогреть это масло. Чтобы проверить дошло ли оно до нужной температуры, отщипнуть маленький кусочек теста и опустить в масло, если оно начнет пузыриться вокруг теста, значит, можно начинать жарить хворост. Осторожно выложить несколько заготовок хвороста в сковороду.



Когда хворост с нижней стороны станет золотисто-коричневым, перевернуть его и жарить, пока весь хворост не станет румяным.



Готовый хворост выложить в большую кастрюлю, тазик или что-то аналогичное, но большое :)



Когда весь хворост будет приготовлен, высыпать на него сахарную пудру, накрыть крышкой и потрясти, чтобы весь хворост равномерно покрылся пудрой. У нас такой огромной кастрюли не было, поэтому мы просто сложили хворост в большой пакет, засыпали пудрой и хорошенько потрясли этот пакет во все стороны. Эффект тот же, может так и удобнее всего будет.



Очень вкусно полакомиться еще теплым хворостом с кружкой горячего молока!



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Очень весело, кстати, готовить хворост вместе с мужем (подругой, родителями, детьми, друзьями, коллегами и т.д.). К тому же, это сэкономит вам время :), которого на вкусное чаепитие останется больше :)



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!



Комментарии: 8



Ирина # 18:51 2.12.2015

Спасибо!!Вкусно конечно!Спасибо за приятные воспоминания из детства, связанные с этим лакомством...ах!!порция реально огромная"в следующий раз сокращу вдвое.



Юлия # 10:56 1.03.2016

вчера готовила! очень вкусно и рецепт несложный.



Алина # 19:07 18.04.2016

А соду нужно гасить уксусом ?



Анна Нечаева # 19:56 18.04.2016

Нет, не нужно. Прочтите рецепт, в нем все указано.



ггг # 13:35 24.03.2019

аааааа почему все пишут стакан стакан это сколько мл или грамм аааа объясните бл достали



Анна Нечаева # 21:41 10.04.2019

Включите мозг уже. В качестве единиц измерения в кулинарии берут стакан наиболее часто используемый. Это в среднем 250 мл. Обычный такой стакан. И это общеупотребимо. В Европе и америке так же, но объем стакана другой ибо и стаканы другие.

Если вас это так достало, то что вы лично можете сделать? Погуглить объем? Перестать использовать рецепты со стаканами? Везде где указаны стаканы писать что достали да еще с ошибками? Попытаться переделать весь рунет и всех кулинаров?

Если в рецепте используются граммы, тоу казываются граммы. Что ж вас так бомбит. У меня нет времени адаптировать рецепты еще и под подобных вам людей. Тем более мне за это никто не платит, более того, тратятся мои ресурсы. А вы свои потратили? Ну кроме нервных клеток и оплаты интернета?



ггг # 16:09 24.03.2019

и какой то хворост твердый получился похожий на песочное печенье



Анна Нечаева # 21:43 10.04.2019

Ну включите же мозг уже. Если, конечно, вы взрослый человек. Тесто раскатывается тонко, это даже на фото видно невооруженным взглядом. Оно не сможет быть нежным и приятным, как булочка. Его тогда нужно либо раскатывать толще, либо использовать другой рецепт, в котором видно что хворост мягкий и толстенький.