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

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

Пончики!

1 июня 2021 13:06 · https://open-cook.ru/recipes/ponchiki



О, эти прекрасные кружочки теста, жареные в масле! Такие вкусные и простые в приготовлении. За 5 минут замешал, за 15 обжарил.



На 8-10 пышных пончиков (примерно, конечно, от диаметра зависит)

- 2 стакана муки (может уйти и 2,5 стакана, главное, чтобы к рукам липнуть тесто перестало)

- 1/2 ч.л. разрыхлителя

- 2 ст.л. сахара

- 1 ст.л. сливочного масла комнатной температуры

- 1 яйцо

- 1/2 стакана молока

- растительное масло для жарения

- 1/2 стакана сахарной пудры

Смешать муку с разрыхлителем.

В глубокой миске взбить венчиком масло, яйцо и сахар, развести молоком, перемешать.





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



Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. Используя стакан (или другую формочку) 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.



Сковороду с маслом хорошенько разогреть, но жарить на среднем огне. Иначе пончики подгорят снаружи и будут сырыми внутри. Готовятся буквально минуту-полторы до золотистой корочки.



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

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


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Приятного аппетита!