

detkityumen.ru

## чак-чак



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

мука - 400 г

яйцо - 3 шт

водка - 20г

соль - щепотка

сахар - 100 г

мед - 150 г

масло растительное для жарки

Приготовление:

Вначале сделаем тесто. Для этого берем подходящую посуду и разбиваем в нее три свежих куриных яйца среднего размера. Добавляем туда же водку и щепотку соли, а затем болтаем вилкой. Важно: водка необходима в составе теста, так именно благодаря ей обжаренные кусочки получается пышными, воздушными и хрустящими! Теперь постепенно начинаем подсыпать просеянную пшеничную муку. Как и при приготовлении домашней лапши, в данном рецепте теста для чак-чака используется соотношение 1:1, то есть на 1 стакан муки (130 граммов в среднем) нужно 1 куриное яйцо. А вообще, нужно смотреть по консистенции теста — оно должно стать плотным и упругим.

Вымешивать такое тесто довольно сложно, так как оно очень плотное и тугое, но так и должно быть. Подливать жидкость нельзя! Может показаться, что тесто совершенно неоднородное, состоит из отдельных крупных фрагментов - так и есть. Но все в корне изменится, когда наш мучной комок отдохнет. Оставляем его на 30-40 минут при комнатной температуре, прикрыв миской, затянув пленкой или уложив в пакет (чтобы не заветрилось). Спустя необходимое время, тесто совершенно не узнать: еще раз помесим его. Оно сразу же преобразуется: становится гладким, полностью однородным и очень эластичным. Отрезаем от колобка небольшую часть (около 1/7 или 1/8), а остальное опять прикрывать от заветривания.

Скалкой раскатываем кусочек теста в тонкую (приблизительно 2 миллиметра) лепешку. Такое тесто совершенно не нуждается в дополнительном подпыле мукой - оно не липкое.

Теперь острым ножом нарезаем пласт на тонкие полосочки. Остается лишь нарезать эту лапшу на более короткие кусочки - примерно по 2 сантиметра в длину. Но можно нарезать и произвольно.

В небольшой кастрюльке разогреваем рафинированное растительное масло. Жарим во фритюре около 3-4 минут до увеличения в размере (раза в 2,5-3) и приятного золотистого цвета.

Когда все тесто будет поджарено, перекладываем кусочки в подходящую кастрюлю или миску большого размера.

Теперь приготовим сироп для домашнего чак-чака. Для этого в отдельной кастрюле соединяем сахарный песок и натуральный мед. На самом маленьком огне или водяной бане прогреваем продукты, пока не растворятся крупинки меда и сахара. Сироп не доводим до кипения, а лишь томим его. Минут 10.

Горячим медовым сиропом заливаем хрустящие кусочки теста и аккуратно перемешиваем все ложкой, стараясь покрыть липкой массой каждую золотистую палочку. Только делайте все быстро, так как сироп скоро застынет и перемешивать станет сложно.

Остается лишь придать форму домашнему чак-чаку. Я укладываю горкой. Так как масса очень липкая, делаем это смоченными в холодной воде руками.

Даем чак-чаку полностью остыть (полчаса в холодильнике или 10 минут в морозилке). После этого можно кушать. Приятного аппетита!!!

13.06.2018

[Natasha84](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/611/](http://detkityumen.ru/recipe/611/)