

detkityumen.ru

Пончики



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Масло сливочное (растопленное) — 35 г

Яйцо куриное — 1 шт

Ванильный сахар — 1 пач.

Соль (0,5 ч.л.)

Сахар — 65 г

Молоко (тёплое) — 150 мл

Вода (тёплая) — 25 мл

Масло растительное для обжаривания

Дрожжи (сухие, по 7 г) — 2 пач.

Мука — 420 г

Приготовление:

смешать 2 ч. л. сахара, 2 пачки дрожжей и 25 мл тёплой воды. Перемешать, вернее растереть и оставить на 5 минут. В подходящей для замеса ёмкости, соединить просеянную муку, соль, оставшийся сахар и ванильный сахар, тёплое молоко, яйцо и растопленное сливочное масло взбить. Добавляем жидкую масляную смесь в мучную, также добавляем разведённые дрожжи и вымешиваем тесто примерно в течении 10 минут.

Накрываем посуду с тестом плёнкой и оставляем в тёплом месте на 1 час, тесто должно увеличиться в размере.

Достаём тесто, присыпаем слегка с двух сторон мукой и раскатываем примерно до толщины 1 см, вырезаем пончики(я делала это стаканом и центральное отверстие стопкой) Заготовки пончиков накрываем полотенцем и оставляем в тёплом месте на час, для подъёма. Если не оставлять их подниматься и сразу жарить, они тоже поднимутся, только чуть меньше(я жарила сразу)

Разогреть масло и обжарить с 2х сторон. Украсить или растопленным шоколадом или глазурью по вашему вкусу, у меня белковый крем.

Приятного чаепития!))

23.04.2014

flower

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/91/