

Мучная смесь «Пончики «С. Пудовъ»»

Время приготовления: 30 минут.

Сложность:



Что может быть вкуснее, чем настоящие домашние пончики, посыпанные сахарной пудрой? Ничего! Полузабытая выпечка из детства переживает второе рождение и вновь набирает популярность.

Ингредиенты

- Сахарная посыпка «Сердечки красно-бело-розовые» (арт. 1519636): 1 упаковка.
- Масло растительное: количество, необходимое для жарки.
- Мучная смесь «Пончики «С. Пудовъ»»: 1 упаковка.
- Кефир: 200—220 мл.

Инструкция



1. Выкладываем смесь в миску, наливаем 200 мл кефира.



2. Мешаем до получения однородной массы. Если тесто крошковатое и плохо замешивается, добавляем ещё 10 или 20 мл кефира. По мягкости оно должно напоминать мочку уха.



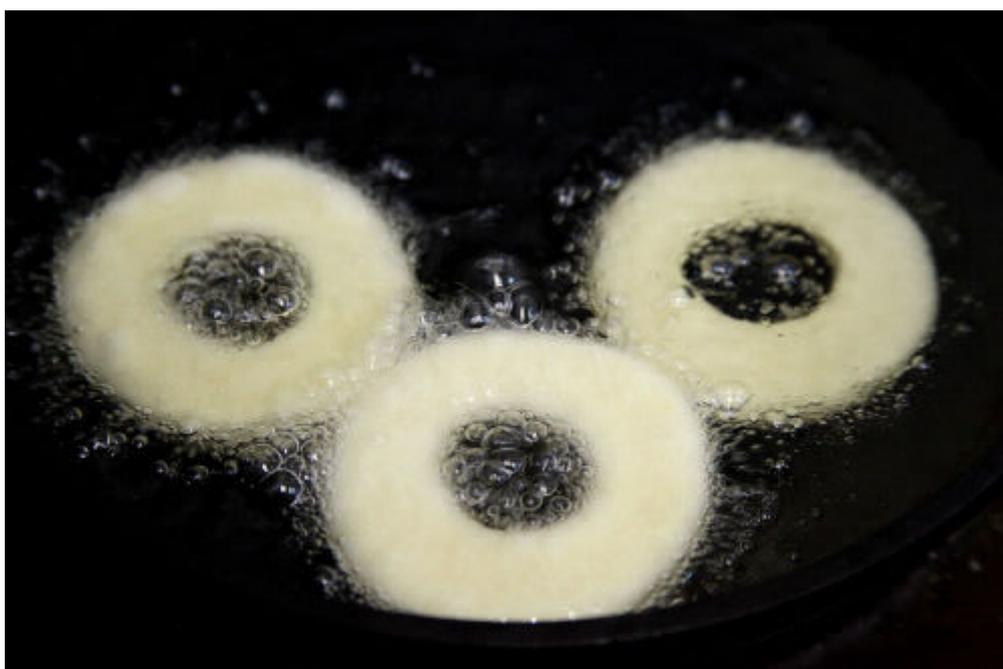
3. Накрываем тесто пищевой плёнкой, салфеткой или миской, чтобы оно не подсыхало. Даём постоять 10 минут.
4. Раскатываем его в пласт толщиной примерно 1,5 см.



5. Вырезаем стаканом или формочкой круг, а внутри делаем отверстие с помощью рюмки или формочки меньшего диаметра.



6. Опускаем «бублики» в кипящее растительное масло и обжариваем с двух сторон до готовности.



Масла нужно много, чтобы пончики в нём буквально плавали.



Остывшее лакомство можно посыпать сахарной пудрой или полить глазурью и украсить посыпками.



Особенно хороши пончики с шоколадной глазурью. Её можно купить готовую (арт. 1519610) или приготовить самому.



Рецепт шоколадной глазури

Ингредиенты

- Сливочное масло: 50 г.
- Какао: 5 чайных ложек.
- Молоко: 5 столовых ложек.
- Сахар: 4 столовые ложки.

Всё смешать и варить на медленном огне до загустения. После охладить. В качестве декора можно использовать любые виды посыпок на ваш вкус.





Приятного чаепития!