

Сомневалась, писать этот рецепт сюда или не нужно. Дело в том, что бывают пончики и по-вкуснее))) Но эти, шоколадные пончики без дрожжей, очень быстро были съедены, значит все-таки хороши.



Шоколадные пончики

молоко - 2/3 ст.

сахар - 2/3 ст.

сливочное масло - буквально 2 ст. ложки

куриное яйцо - 2 шт.

разрыхлитель для теста - полторы пачки (15 г)

пшеничная мука - 0,5 кг

какао - 2-3 ст. ложки

ванилин, корица по вкусу.

Как приготовить пончики

Тесто для пончиков замешивается на тёплом молоке, поэтому заранее выньте его из холодильника и отмерьте нужное количество. Сливочное масло нужно расплавить - минутка в микроволновой печи, и порядок. Вот и вся предварительная подготовка. В глубокой миске соединяем - тёплое молоко, растопленное сливочное масло, яйца и сахар.



Хорошенько взбиваю смесь ручным венчиком. Теперь добавляю какао - всегда на глазок. Обратите внимание, при работе с какао есть небольшой нюанс - порошок в открытой пачке быстро комкуется и поэтому его нужно просеивать через сито. Дело легкое и быстрое, не ленитесь, так как в тесте эти комочки разбить будет сложно.

Если решили добавить в тесто приправы - ванилин или корицу, то сыпем их именно сейчас.

Теперь разрыхлитель и мука. Опять же, во всякое тесто лучше добавлять её, просеивая.



На первых порах можно месить ручным венчиком, а потом придется ручками - тесто должно получится такое, чтобы можно было его раскатать скалкой.



Дальше всё просто - раскатываем тесто в полсантиметра толщиной и вырезаем пончики. Ах, да - нужно заранее подобрать пару: рюмку и кружку. Сначала вырезала большие круги кружкой, затем в середине каждого круга вырезала маленькие кружочки рюмкой. Получились калачики. Серединки пончиков (то тесто, которые я вырезала рюмкой) я тоже обжарила вместе с пончиками, получились шоколадные шарики.

Наливаем в сковороду подсолнечное масло, да по-больше. И обжариваем шоколадные пончики на среднем огне до румяности, правда румяность эту не так просто разглядеть - тёмный цвет теста не дает.

Можно посыпать шоколадные пончики сахарной пудрой, можно полить глазурью, намазать сгущенным молоком - всё, что пожелаете.



Приятного чаепития вашей веселой компании.



Copyright © by [Бирмама](#)
Копирование материалов запрещено