

Пончики с начинкой

Автор: Jaxa

06.12.2010 11:48 -



Очень вкусные, мягкие пончики с начинкой из джема, пудинга, желе, шоколада, вареной сгущенки. Стоит попробовать!

Требуемые ингредиенты

- Яйца 1 шт.
- Яичный желток 2 шт.
- Сахар 60 г
- Молоко 200 г
- Мука 500 г
- Сливочное масло 130 г
- Сухие дрожжи 5 г
- Уксус 1 ст. л.
- Коньяк 3 ст. л.
- Ванилин 1 пакет
- Сгущенное молоко 1 банка
- Сироп 100 г
- Сахарная пудра 50 г
- Соль 0,5 ч. л.
- Растительное масло 0,7 л Шопинг-лист

Сначала дрожжи заливаем 100 г холодного молока и оставляем на час при комнатной температуре. Мягкое масло взбиваем с сахаром, постепенно вводим яйцо и желтки. Добавляем уксус, коньяк, ваниль, оставшееся молоко, соль. Вливаем туда яично-дрожжевую смесь. Затем добавляем просеянную муку и замешиваем мягкое нелипкое тесто. Следует накрыть тесто пищевой пленкой и оставить подходить при комнатной температуре, оно должно увеличиться вдвое, и на это может уйти до 2 часов. Подошедшее тесто делим на 14-18 шариков. Каждый шарик сначала разминаем в

Пончики с начинкой

Автор: Jaxa

06.12.2010 11:48 -

лепешку, а потом концы лепешки собираем к центру и делаем 20-30 круговых движений. Оставляем наши шарики хорошо подойти 30-40 минут. В сковороде или кастрюле хорошо разогреваем растительное масло, выставляем небольшой огонь и обжариваем пончики с двух сторон до румяного цвета. Затем нужно остудить их на решетке и пока пончики остывают, готовим начинку. Вы можете наполнить пончики любой начинкой, на ваш вкус, при помощи кондитерского шприца. Посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}