Домашние пончики

Добавил(а) Оля
11.10.17 18:01 - Последнее обновление 28.03.18 08:16

Домашние пончики - это лакомство понравится всем любителям домашней выпечки. Существует много рецептов домашних пончиков. Сегодня я выбрала рецепт

Продукты для рецепта

- Сметана - 150 гр., яйцо - 4 шт., сгущенное молоко - 150 мл.
- Сахар 100 гр., соль - 0,5 ч.л., разрыхлитель 1 ч.л., ванилин 2 гр., мука.
- Растительное масло для жарки

Для приготовления теста для пончиков соединяем яйца, сгущённое молоко, сметану, соль, сахар

Хорошо взбиваем миксером.

Добавляем муку. Муки необходимо добавлять понемногу и замешивать тесто. Когда тесто стане

Готовое тесто для пончиков оставляем на 10-15 минут. В это время ставим на средний огонь ско

Формируем пончики. Из небольшого кусочка теста скатать жгут 1,5-2 см. в диаметре, концы сое

Пончики выкладываем в разогретое растительное масло и обжариваем с двух сторон до золотис

Готовые пончики немного остудить, посыпать сахарной пудрой, в которую можно добавить немн

Приятного аппетита!