Пышные пончики - это кусочки теста, обжаренные в большом количестве масла. Готовые





Продукты для рецепта

- Молоко - 300 мл., яйцо - 2 шт., мука - 4,5 ст.
- Сахар 200 гр., соль - 1 ч.л., дрожжи 12 гр, масло слив. - 150 гр., ванилин 2 гр.
- Растительное масло для жарки
- **Для глазури:** шоколад 200 гр, сливки 22% - 50 мл.
- Кедровые орешки



Для приготовления теста соединяем сахар, яйца, соль, дрожжи, ванилин. Хорошо взбиваем мик



Добавляем тёплое молоко, масло, взбиваем. По частям выкладываем муку и замешиваем мягкое



Когда тесто поднимется, увеличится в объёме в 2-3 раза, можно готовить пончики. Осторожно с



Обжариваем пышки в большом количестве масла с двух сторон до румяной корочки.



Для глазури шоколад ломаем на небольшие кусочки, заливаем горячими сливками и хорошо пере



Погружаем пончик в шоколадную глазурь одной стороной и осторожно выкладываем на блюдо.



Сверху пончики можно посыпать орешками или сахарными шариками. У меня под рукой оказалис

Приятного аппетита!