



Пончики МОСКОВСКИЕ

КОЧНОВ АРТЕМ

Ингредиенты



В глубокой ёмкости перемешиваем тщательно муку, корицу и соду, ещё раз просеиваем.



В отдельной миске тщательно растираем
яйцо с сахаром.



Добавляем сливочное масло и
продолжаем растирать до однородной
консистенции.



Вливаем молоко и
размешиваем.



Постепенно всыпаем мучную смесь.
Замешиваем мягкое тесто, которое можно
раскатать.



Готовое тесто не должно липнуть к рукам и к скалке при раскатывании. Если липнет, - добавляем ещё немного муки.



Делим тесто на 2-3 части для удобства. Присыпаем рабочую поверхность мукой и раскатываем каждый кусочек теста в пласт толщиной 0,5 см. стаканом, бокалом или выемкой для печенья вырезаем из теста кружочки. Меньшей по размеру выемкой делаем дырочку в середине каждого кружочка. Получаем кольца. Остатки теста собираем и снова раскатываем. Если снова остаются остатки, можно маленькой выемкой сделать маленькие кружочки, при жарке они станут круглыми, как шарики.



Разогреваем масло в казане или глубокой сковороде. Опускаем туда порциями кольца и обжариваем с двух сторон до золотого цвета. Лучше сразу делать более сильный огонь и обжаривать на нём одну сторону пончика, а потом - убавлять и обжаривать другую. Так пончики становятся очень быстро выпуклыми, объёмными.



Выкладываем порциями пончики на тарелку, покрытую салфеткой, чтобы впитался лишний жир.



Так выглядят пончики внутри. Ещё тёплыми пончики посыпаем через ситечко сахарной пудрой. Зовём всех пить чай-кофе. Приятного аппетита!

