

# Чак-чак

Один из любимых десертов у татар

## Что нужно

Мука — 400 г

Молоко — 50 мл

Сахар — 2 столовые ложки и ещё 100 г для сиропа

Соль — четверть чайной ложки

Сода — ½ чайной ложки

Яйца — 3 шт. и ещё 3 желтка

Мёд — 400 г

Масло растительное — 500 мл

- Разбей три яйца в миску и смешай их с двумя ложками сахара и тремя желтками. Добавь соль, соду, молоко и взбей смесь. Когда она станет воздушной, постепенно добавляй в неё муку и не забывай перемешивать. Замеси тесто. Замешивать нужно до тех пор, пока оно не станет мягким и не перестанет прилипать к рукам. Тесто для татарского чак-чака должно быть мягким и плотным. Когда закончишь, оставь тесто отдыхать 15–20 минут, накрыв полотенцем.
- После отдыха разомни тесто в пласт толщиной 0,5 см и нарежь его полосками шириной 1–1,5 см. Из этих полосок нужно скатать тонкие жгутики, а затем порезать их на кусочки длиной 3–4 см.
- В казане (или в глубокой сковороде, в кастрюле с толстым дном) разогрей растительное масло. Затем осторожно опусти в раскалённое масло первую порцию палочек из теста. Жарь 2–3 минуты, постоянно помешивая, до золотистого цвета. Готовые палочки положи на бумажные полотенца и точно так же пожарь остальные. По мере необходимости доливай в казан масло.
- Теперь приступай к медовой карамели. Мёд влей в кастрюлю и смешай со 100 г сахара. Поставь смесь на небольшой огонь. После того как она закипит, вари, помешивая, ещё 3–5 минут. Как только сахар растворится, а сама карамель слегка загустеет, снимай кастрюльку с огня.
- Переложил палочки в противень и полей горячей медовой карамелью. Аккуратно и очень хорошо перемешай. Выложи на блюдо и сделай из медовых палочек пирамиду. Чак-чак готов!

