

Московские пончики

Что нужно

Мука — 200 г

Сливочное масло — 15 г

Одно яйцо

Соль — на кончике ножа

Сахар — 40 г

Сухие дрожжи — 2 г

Тёплая вода — 100 мл (1/2 стакана)

Корица

Растительное масло

Сахарная пудра



- В тёплую воду добавь дрожжи. Оставь на 3–5 минут. Затем добавь сахар, соль, вылей половину яйца. Миксером замеси тесто, постепенно добавляя муку. В самом конце добавь сливочное масло.
- Накрой миску с тестом пищевой плёнкой и оставь на два часа в тёплом месте.
- Выложи тесто на посыпанную мукой поверхность и скатай из него толстую колбаску. нарежь её на кусочки (весом примерно 40 г). Из каждого кусочка теста слепи булочку-шарик. Оставь булочки на 10 минут и займись маслом.
- Большое количество растительного масла разогрей в глубокой сковороде или кастрюльке.
- Опусти шарики в горячее масло и жарь на среднем огне примерно по три минуты с каждой стороны. Когда пончики станут золотистого цвета, вытащи их из масла и положи на бумажные полотенца, чтобы дать стечь лишнему жиру. Перед подачей посыпь сахарной пудрой и корицей.