

Пончики

- **Донатсы – Приготовление:** В чашу миксера или в иную большую ёмкость отправляем все жидкие ингредиенты. Добавляем сахар, щепотку соли, сухие дрожжи и муку в два приема. Замешиваем тесто в комбайне 5-8 минут, начиная с маленькой скорости. После этого тесто в чаше можно накрыть пищевой пленкой и оставить на столе на 1 час. По истечению времени раскатываем тесто толщиной до 1 см. Кулинарным кольцом или любой круглой формой, диаметром не более 9 см, вырезаем кружочки. В сковородку вливаем растительное масло и разогреваем совсем немножко. Переворачиваем и продолжаем жарить.

Рецепт:

Мука - 640 г

Сахар - 60 г

Яйца - 2 шт

Дрожжи сухие – 14

Масло сливочное - 90 г

Молоко 3,2% - 250 мл

Соль - 1 щепотка

- **Творожные пончики – Приготовление:** В емкость для замешивания теста (кастрюля или салатница) выкладываем наш творог и яйцо. Тщательно перемешиваем первые два ингредиента, яйцо должно равномерно распределиться по всему объему творога. Затем к творогу добавляем сахар. Еще раз все хорошенько перемешиваем. Добавим в смесь чайную ложку разрыхлителя и стакан муки (без горки). Замешиваем тесто сначала вилкой, а затем руками. Поверхность, на которой будем формировать пончики, слегка присыпаем мукой. Выкладываем тесто на стол. Руками отделяем от основного куска теста небольшие кусочки, слегка обваливаем их в муке и лепим из них шарики. Для обжаривания одной партии пончиков требуется не более 40-60 секунд.

Рецепт:

1 стакан любого творога;

1 стакан пшеничной муки высшего сорта;

половина стакана сахара;

1 яйцо;

чайная ложка разрыхлителя или половина чайной ложки соды (соду погасить уксусом);

подсолнечное масло для обжарки.