

Пончики с Nutella®



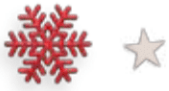
Пончики без дырки

Бывает, привычные вещи выглядят необычно, но иногда это даже лучше. Пышка – это пончик без дырки, и это прекрасно! Потому что он мягкий, горячий и с начинкой из Nutella. Надо потратить пару часов, но результат доставит радость: аппетитный, традиционный рецепт изменит Ваше представление о кондитерских изделиях.

Ингредиенты

- 250 г муки из твердых сортов пшеницы (Manitoba)
- 10 г свежих дрожжей
- 1 яйцо
- 1 яичный желток
- 4 г соли
- 50 г мягкого масла
- 35 г сахарного песка
- 100 мл цельного молока
- ½ стручка ванили
- Тертая лимонная цедра
- 150 г Nutella®
- Растительное масло для жарки
- Сахарная пудра для украшения





1-й шаг

- Нагреть молоко и развести в нем свежие дрожжи.
- Добавить одно яйцо и один яичный желток, затем взбить.



2-й шаг

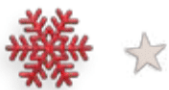
- На кухонную деревянную доску насыпать муку, сахарный песок и семечки из стручка ванили.
- Влить в муку молочно-яичную смесь и замешать однородное тесто.
- Добавить мягкое масло, соль и тертую лимонную цедру.



3-й шаг

- Переложить тесто в миску, накрыть и дать постоять 2 часа.
- Раскатать тесто в ладонях, сделав шарики по 40 г.
- Положить на противень, застеленный пергаментной бумагой. После того как шарики увеличатся в два раза, пожарить их в масле при температуре 175 °С.
- Выбрать пончики из масла и дать им несколько минут остыть на пергаментной бумаге, впитывающей масло.





4-й шаг

- Воспользовавшись кондитерским пакетиком, заполнить в каждый пончик 15 г Nutella®.
- Вырезать из картона звезду и использовать ее в качестве шаблона для украшения пончиков – положить на пончик и посыпать сахарной пудрой.

