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.

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

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

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.

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 °C.
Выбрать пончики из масла и дать им несколько минут остыть на пергаментной бумаге, впитывающей масло.

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.