Новогодние пончики с Nutella®

Средне | 4 ч 0 мин

Ингредиенты

на 10 порций

250 г муки

10 г свежих дрожжей

1 яйцо

1 яичный желток

4 г соли

50 г размягченного сливочного масла

35 г сахара

100 мл молока

½ стручка ванили

тертая лимонная цедра

150 г Nutella®

масло для жарки

сахарная пудра для декорации

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

- Разогрейте молоко и замочите в нем свежие дрожжи
- Добавьте 1 яйцо
- 1 яичный желток и размешайте

2

- На деревянную разделочную доску выложите муку, сахар и семена стручковой ванили
- В центр образовавшейся горки налейте молоко вместе с яичной смесью и замешивайте, пока тесто не станет мягким
- Добавьте размягченное сливочное масло, соль, цедру лимона и замешивайте до однородности теста

4

- Поместите тесто в миску, накройте и оставьте на 2 часа
- Раскатайте тесто руками и сформируйте шарики по 40 г каждый
- Поместите получившиеся шарики на застеленный бумагой для выпечки противень. Когда они поднимутся и удвоятся в размерах, пожарьте их в разогретом до 170° С масле
- Вытащите пончики из масла и выложите их остыть на несколько минут на салфетки, чтобы впитались излишки масла

5

- Наполните каждый пончик начинкой из 15 г Nutella® с помощью кондитерского мешка
- Вырежьте из картона фигуру звезды и используйте ее в качестве трафарета для украшения пончиков сахарной пудрой