



# Донатси





Простота данного рецепта не только в приготовлении, но еще и в количестве продуктов (набор из 6 продуктов). Пончики получаются очень пышные, с пузырьками внутри.

Донатси чи американські пончики!

Процес приготування досить простий:

- замішуємо дріжджове тісто;
- даємо тесту піднятися (протягом години в теплому місці);
- розкачуємо тісто і вирізаємо бублички;
- залишаємо їх у спокої на 10 хв., щоб трохи підійшли;
- смажимо на олії без запаху у фритюрі або на сковорідці з великою кількістю масла.

## Ингредиенты:

### Тесто

Мука	640 гр.
Сахар	60 гр.
Дрожжи сухие	10 гр.
Сливочное масло	90 гр.
Молоко 3,2%	250 мл.



Яйца 2 шт.

---

Ванильный сахар 10 гр.

---

### Шоколадный ганаш

---

Шоколад 200 гр.

---

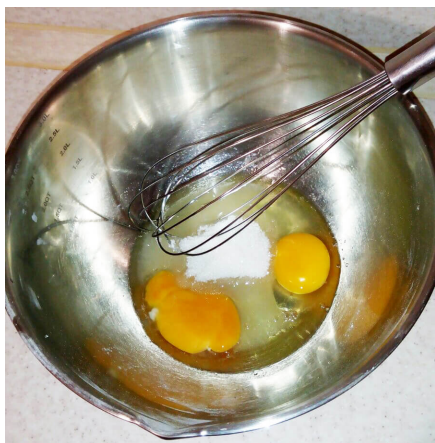
Сливки 33% 100 мл.

---

## Инструкция приготовления:



Молоко слегка подогреть. Всыпать в него сухие дрожжи и перемешать до полного растворения.



Яйца, сахар, ванильный сахар взбить венчиком до однородности.



Масло растопить. Слегка теплое масло и молоко с дрожжами добавить к яйцам и тоже все перемешать до однородности.

---



Муку просеиваем и добавляем к жидким ингредиентам.



Вымешиваем тщательно тесто, пока не перестанет липнуть к рукам (10 мин.)



Накрываем миску с тестом полотенечком и оставляем на 1 час подходить.



Раскатываем тесто толщиной 1 см. Вырезаем бублички и ставим в тепло на 10 мин., чтоб поднялись.



Разогреваем растительное масло на сковороде или во фритюре, и на слабом огне поджариваем пончики с обеих сторон. Жарятся довольно быстро, поэтому отходить от них нельзя.



Вынимаем на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир, и даем время пончикам, чтоб остыли.



Для ганаша подогреваем сливки 33% (они должны быть горячими, но не кипятим). Затем добавляем шоколад (черный, молочный, белый) и вымешиваем до полного растворения шоколада. Остывшие пончики смазываем ганашем или просто можно мочать их в ганаш. Пока ганаш не схватился, присыпаем кокосовой стружкой или цветной посыпкой.