



Донатсы





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

Донатсы или американские пончики!

Процесс приготовления достаточно простой:

- замешиваем дрожжевое тесто;
- даем тесту подняться (в течении часа в теплом месте);
- раскатываем тесто и вырезаем бублички;
- оставляем их в покое на 10 мин., чтоб немножко подошли;
- жарим на растительном масле без запаха во фритюре или на сковородке с большим количеством 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

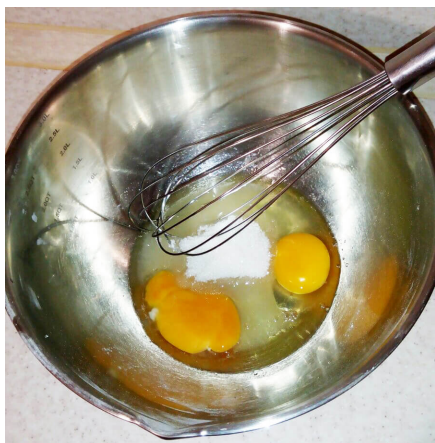
Шоколад	200 гр.
---------	---------

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.