



Пончики на Хануку

Еврейский праздник Ханука не обходится без румяных и аппетитных пончиков - суфганиёт. В классическом рецепте используется дрожжевое тесто, я же предлагаю вам быстрый и простой рецепт, по которому любой сможет приготовить вкусные пончики в праздничный вечер.

Ингредиенты

350 грамм муки для выпечки (на иврите - кемах тофэах). Это маленькая упаковка. Можно заменить обычной мукой, добавив в нее 10 гр. (1 пакетик) разрыхлителя (на иврите - авкат афия)

2 яйца

2 баночки (по 200 гр) простокваши "Эшель"

6 ложек сахара

1/4 ч. ложки соли

1/2 ч. ложки ванильной эссенции (на иврите - тамцит ваниль). В десертах я стараюсь использовать натуральные стручки ванили. Но это не всегда есть под рукой. Я бы посоветовал бы купить натуральную ванильную эссенцию. По цене она дороже дешевых заменителей. Но вам хватит надолго маленькой бутылочки.

1 ложка коньяка или бренди

Лимонная цедра с одного лимона. С помощью мелкой терки снимаем только верхнюю желтую часть кожуры.

1 литр растительного масла для жарки во фритюре. Лучше рапсового (на иврите - шемен канола)

Сахарная пудра для украшения



Процесс приготовления

1. Перемешиваем простоквашу и яйца.
2. Разрезаем стручок ванили пополам и кончиком ножа соскребаем черную мякоть.
3. Добавляем сахар, соль, коньяк, ваниль и цедру и снова перемешиваем.
4. Если Вы используете обычную муку, то сперва смешиваем ее с разрыхлителем, а затем добавляем в смесь. Тщательно перемешиваем. Тесто готово.
5. Нагреваем литр масла в железной или чугунной кастрюле. Температура фритюра очень важна для успешного приготовления. Масло нагревается до 180 градусов. Литр масла нагревается до этой температуры примерно за 6-7 минут на сильном огне. Визуально температуру фритюра можно определить поместив обыкновенную спичку в нагретое масло (уместно будет упомянуть, что в масло погружается не головка спички :). Если вокруг спички возникло не возникает кипения, значит масло еще не достаточно нагрето. если возникает активное кипение значит масло достигло нужной температуры.
6. Уменьшаем огонь и начинаем делать пончики. Для этого воспользуемся столовой и чайной ложками. Зачерпываем тесто и с помощью чайной ложки снимаем тесто в масло. Будьте осторожны и не делайте этого слишком высоко от поверхности масла.
7. Обжариваем пончики по 2-3 минуты с каждой стороны.
8. Достаем готовые пончики шумовкой, даем маслу стечь и укладываем на тарелку с бумажной салфеткой.
9. После того как все пончики будут готовы, переложим их на блюдо и посыпем сахарной пудрой. Должно получиться 40-45 пончиков размером с мячик для настольного тенниса.корочки.