

Пончики рассыпчатые «Маргарита»



Ингредиенты (на 42 пончика, 800 г)

- Яйца – 3 шт.
- Сахар – 250 г
- Мука – 150 г
- Крахмал картофельный – 250 г
- Разрыхлитель для теста – 10 г (1 пакетик)
- Масло сливочное или подсолнечное – 50 г
- Ванилин или другой ароматизатор

Приготовление:

Яйца и сахар взбить до крепкой пены.

Если используется сливочное масло, то растопить его и остудить.

В яично-сахарную смесь добавить все остальные ингредиенты и как следует смешать их с помощью миксера. Я в качестве ароматизатора использовала жидкий ароматизатор «Ром» (4 капли).

Тесто должно получиться по консистенции, как густая сметана. С ложки оно легко не стекает, но на ровной поверхности растекается. Поэтому делать из него печенье на противне – не совсем удачная затея.

В Мультипекаре использовала панельки «Пончики». Панельки надо как следует смазывать маслом. На центр каждой формы кладем по половине столовой ложки теста. Выпекаем по 4-5 минут.

Если делаете большой пирог, то форму смазываем маслом, выкладываем тесто и выпекаем 45 минут при температуре 180 °C. Пирог после выпечки можно посыпать сахарной пудрой.

Пищевая ценность:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
На 100 г	4.38	13.70	71.77	421.79