

## Творожные пончики « Как у бабушки»

Категория: [Выпечка и десерты](#)

Автор: Kosshechka

Творожные пончики приготовленные бабушкой — одно из самых приятных воспоминаний детства. Этот нежный вкус творожного лакомства с хрустящей поджаристой корочкой понравится многим.

Моя бабушка жарила пончики в огромном казане и получался целый таз горячих ароматных шариков. Сейчас уже и я готовлю своим деткам пончики по бабушкиному рецепту.



## Пошаговый рецепт как приготовить творожные пончики.

---

### Нам понадобятся:

- 2 пачки творога
- 3/4 стакана сахара
- 1 стакан муки
- 2 яйца
- 1 пачка разрыхлителя ( или чайная ложка гашеной соды)
- растительное масло для жарки
- сахарная пудра для украшения



Смешиваем в глубокой миске творог, сахар, муку и разрыхлитель. Хорошенько всё перемешиваем ложкой, чтобы получилась однородная масса.

Добавьте яйца.

Если ваши дети не любят творог, то перемешайте тесто блендером. В нём не останется комочков творога и дети не поймут, что это творожная выпечка.



Поставьте казан с растительным маслом на плиту, и разогрейте масло до нужной температуры. Я обычно кидаю в масло маленький кусочек теста. Когда оно начинает поджариваться, значит можно жарить все остальные пончики.

В отдельную тарелку насыпьте муку. Большой ложкой зачерпните тесто и выложите его в тарелку с мукой. Руками сформируйте небольшой шарик.

Учтите что при жарке пончики увеличатся почти в 2 раза.



Жарьте пончики до образования равномерной коричневой корочки.

Готовые пончики вынимайте шумовкой, чтобы с них стекало лишнее масло. Выложите творожные пончики в большое блюдо и украсьте сахарной пудрой.





Творожные пончики прекрасно подойдут для завтрака или полдника . Подавайте их с чаем и сметаной. Кушайте с удовольствием!

**Понравился данный материал, расскажите о нём свои друзьям в социальных сетях.**

#### Похожие статьи

[Пончики на кефире](#)



[Медовое печенье с глазурью](#)

