

Воздушные пончики на кефире

Категория: [Выпечка и десерты](#)

Автор: Ксана

Очень вкусные и нежные пончики на кефире. Они наверняка понравятся вашей семье и близким!



Пошаговый рецепт как приготовить воздушные пончики на кефире с фотографиями.

Для приготовления пончиков понадобятся :

- 1 ст кефира
- 1 куриное яйцо
- 5 ст.л. сахара
- щепотка соли
- 0,5 ч.л. соды
- 3 ст.л. растительного масла
- 5 стакана муки

Приготовление воздушных пончиков на кефире.

Яйца , кефир , сахар и соль соединить в глубокой миске и перемешать до получения однородной массы.



Добавить в тесто соду и растительное масло.



Всыпать просеянную муку и замесить до получения крепкого колобочка

Половину теста убрать в миску и накрыть полотенцем. Вторую половину раскатать толщиной 1 см



Из раскатанного теста вырезать с помощью кружки и рюмки круглые пончики. Вы можете вырезать пончики формой для печенья, тогда они понравятся



вашим деткам.

В глубокую сковороду налить растительное масло и хорошо его прогреть. Жарить пончики на среднем огне, с двух сторон. Пончики должны увеличиться



в объеме и стать золотистыми

Готовые пончики выкладывайте на салфетку , чтобы с них стекло лишнее масло. Затем переложите пончики в тарелку и украсьте сахарной пудрой.



Приятного аппетита, кушайте с удовольствием!

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

Похожие статьи

[Творожные пончики](#)



[Медовое печенье с глазурью](#)

