

Пончики в глазури

Ингредиенты:

- яйцо (1 штука)
- сахар (3- 4 ст. л.)
- мука (500 г)
- молоко (250 г)
- сливочное масло (40 г)
- дрожжи (15 г)
- соль (1 щепотка)
- молочный шоколад (30-50 г)
- сливки (10%, 10- 20 мл)
- белок яйца (1 штука)
- сахар (4 ст. л.)
- красители

1. Взбить яйца с сахаром. Просеяв муку, добавить к ней сахар, щепотку соли и дрожжи. 2. Перемешать все сухие ингредиенты и, постепенно добавляя взбитые яйцо и молоко, взбить тесто.

3. Замесить тесто руками. Кусок сливочного масла постепенно ввести в тесто, пока оно не станет однородным. Скатать в шар и оставить подходить на 1 час.

4. Раскатать тесто в пласт высотой до 1 см и вырезать кружки (пробка+стакан).

5. Жарить в растительном масле (много) по 1 мин. с каждой стороны.






















6. **Глазурь.** Шоколадная: нагреть сливки, затем положить в них шоколад, размешать до однородной массы.

Цветная: взбить 1 белок с сахаром до устойчивых пиков. Добавить краситель на кончике ножа и перемешать.



7. Покрывать пончики глазурь и украсить посыпкой.



Ключ к схеме (мулине DMC)

Крест (в 2 нити)					
цвет	символ	номер	цвет	символ	номер
	Ф	433		↓	894
	≡	434		■	3371
	⊕	435		○	3713
	≥	437		◇	3756
	●	602		◀	801+434
	∴	676		☾	437+435
	›	761		⌘	783+676
	⊗	780		◇	894+761
	⌒	782		—	3713+761
	⊕	783		//	782+783
	⌒	801		Ⓢ	3371+801
	·	819		▨	602+894

Бэкстич (в 1 нить)

цвет	символ	номер
		310

Бисер


цвет	символ	номер
	⦿⦿	голубой

Схема для вышивки
«Пончики в глазури»

разработана
Александрой Бабарыкиной

Размер: 118 x 115 крестиков
Крест, бэкстич, бисер

Погрузившись в себя Томером!

