Сирні пампушки

Неймовірною сирною смакотою можна себе побавити у ці перші весняні дні.

За традицією багатьох християнських країн перед початком Великого Посту у лютому-березні проходять карнавали. Однак, карнавал це не тільки маски, костюми й бали, це море ласощів, що з'являються саме в цьому часі на прилавках пастічерій європейських кафе-кондитерських.

На сьогодні є безліч рецептів європейських карнавальних смаколиків, але в більшості з них – це пончики великі й малі, з начинкою і без, а також безліч інших солодощів, що смажаться в олії. Такий розмаїтий асортимент нагадує мені солодощі нашого дитинства, а саме сирні пампушки та вергуни.

Тому в час Масниці-Запустів, коли по особливому готують усі страви зі сиром, пропоную давній рецепт наших сирних пампушків. Вони дуже швидко готуються і з'їдаються ще свіженькими.

- 250 г сиру
- 3 столові ложки цукру
- 2 жовтки
- 1 пакетик ванільного цукру
- 5 столових ложок борошна
- пів чайної ложки розпушувача
- дрібка солі
- 750 мл олії для смаження
- цукор пудра за смаком

У невеликій каструльці поставити нагрівати олію на маленький вогонь.

Сир покласти у посудину, додати жовтки, цукор, ванільний цукор та розім'яти все виделкою.

Просіяти до сиру борошно й розпушувач, всипати сіль та замісити тісто.

Тісто не має бути тугим та не липнути до рук, при необхідності додати ще

трішки борошна, оскільки сир буває різної вологості.

Приготувати дощечку або кухонний рушник, папір та присипати борошном. Виробити одинакові невеличкі пампушки за допомогою порційної ложки для морозива та викласти їх на дощечку. Обмокнути руки в борошно та надати пампушкам круглої рівної форми.

Під олією збільшити вогонь до середнього і коли уже олія гаряча, покласти в неї обережно пампушки, можна допомагати собі виделкою.

Тісто для пампушків доволі важкувате і воно одразу падає на дно та прилипає, отож на початку необхідно виделкою його легко зрушити з місця щоб не пригоряло.

Обсмажити усі пампушки у два рази, смажити до золотистого кольору, декілька разів обертаючи їх, не поспішаючи, щоб середина гарно просмажилася. Готові пампушки вийняти на паперовий рушник щоб ввібрав увесь зайвий жир.

Ще теплими пампушки викласти на таріль, присипати цукровою пудрою та насолоджуватися як у дитинстві.


Backin
Dr.Oetker
Sucre Vanille Suiker

























