



Pontchiki - пончики

Pour une vingtaine de petits Pontchiki

Ingrédients

- 2 petites cuillères de levure de boulanger sèche (en sachet) ou fraîche
- 350 gr de farine
- 3 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 petite cuillère de sel
- 200 ml de lait
- de l'huile pour la friture



Préparation

1. Diluer la levure dans le lait, rajouter un peu de farine et 1 c. à soupe de sucre, couvrir et laisser reposer 15 min (si vous utilisez de la levure fraîche). Sinon passez directement au numéro 2.
2. Ensuite rajouter le reste des ingrédients et faire la pâte et laisser au chaud pour 40 min.
3. Former les petites boules, les laisser couvertes avec du film plastique et un chiffon pendant 10 min.
4. Faire cuire dans l'huile, les mettre sur le papier essuie-tout pour enlever l'excédent d'huile.
5. Mettre dans un plat et saupoudrer de sucre glace.
On peut faire des boules plus grandes mais il faut faire un trou au milieu pour que la pâte soit bien cuite(les pontchikis seront en forme d'anneaux).

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

Mes notes personnelles :