

• ЛАКУМЫ (ПЫШКИ ПО-КАБАРДИНСКИ)



ИНГРЕДИЕНТЫ

Кефир 1 стакан

1/2 пачки сухих дрожжей

50г сливочного масла

2 ст.л. сахара

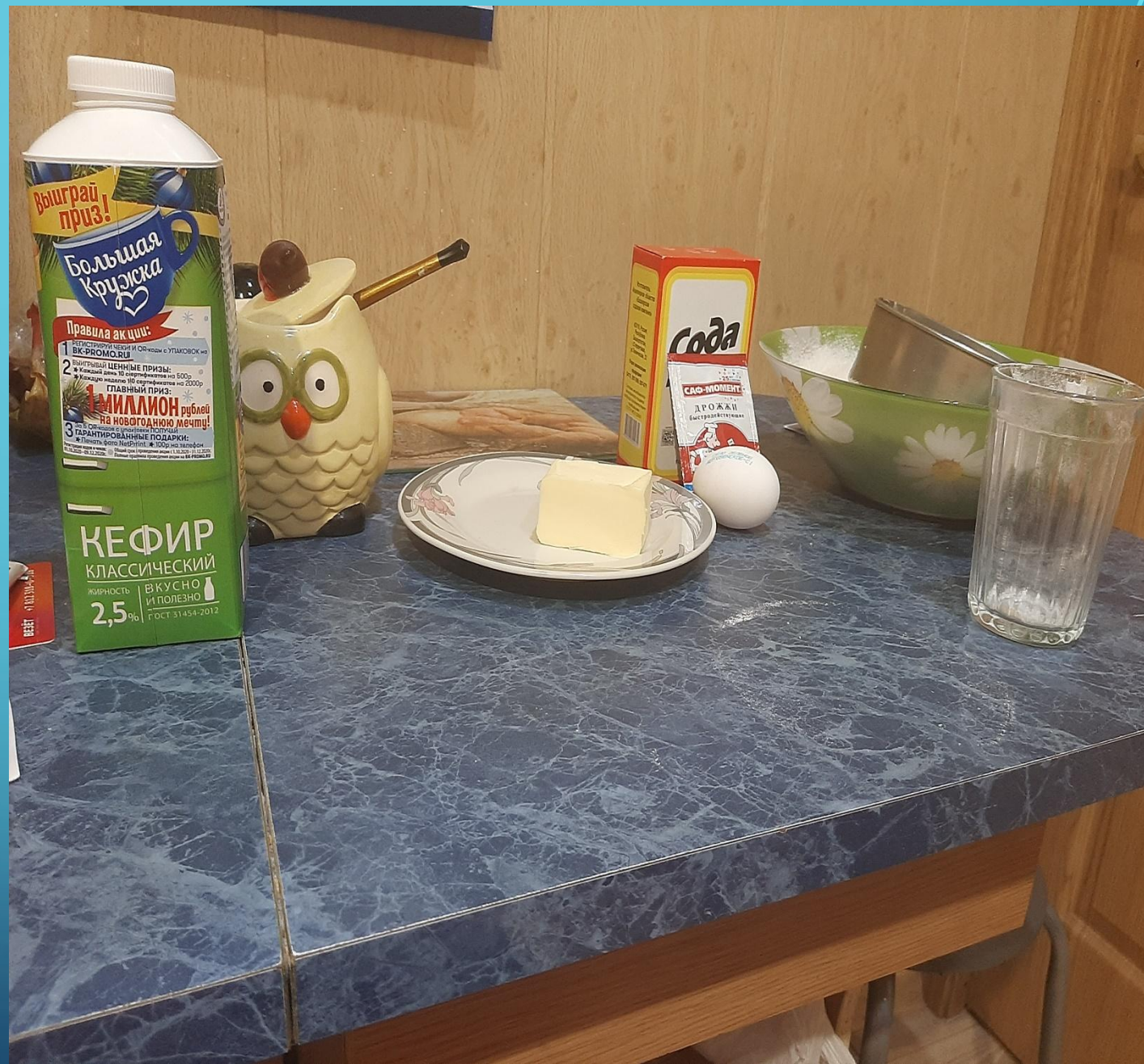
1ч.л соли

1/4 ч.л соды

1 яйцо

Мука пшеничная- 3 стакана

Растительное масло 250 мл



- Перелейте кефир в кастрюлю с толстым дном. Включите плиту на слабый огонь и подогревайте кефир, помешивая, до 30-35 градусов. Температуру измеряйте кухонным термометром. Пока кефир греется, растворите в нем сахар. Добавьте в кефир сухие дрожжи. Добавьте соду, соль. Добавьте размягченное сливочное масло. В теплом кефире оно должно раствориться. Или можете растопить его отдельно. Перемешивайте смесь до полного растворения масла.



- В просеянной муке сделайте углубление. Вбейте в него сырое яйцо. Влейте теплый кефир.



- Руками начинайте замешивать тесто, собирая муку постепенно от краев к центру. Ориентируйтесь по внешнему виду теста, а не по количеству добавленной муки, потому что ее может понадобиться или больше, или меньше. Продолжайте вымешивать тесто на столе еще 5-7 минут. В итоге оно должно получиться довольно крутое, не липкое. Накройте тесто полотенцем и оставьте его в теплом месте на 2 часа минимум. Такое тесто тяжелое, поэтому оно поднимается дольше, чем обычно.



- Раскатайте тесто на рабочей поверхности стола не тонко, толщиной 1,5-2 см. Оно по консистенции такое, что не должно липнуть ни к столу, ни к скалке.



- Разрежьте пласт теста на квадраты примерно 5x5 см каждый.



- Осталось лакумы только пожарить! Делать это нужно во фритюре в большом количестве растительного масла так, чтобы они в нем буквально плавали. Когда мы выкладываем их в разогретую сковороду, то видим, что они начинают буквально надуваться и быстро увеличиваться в объеме



Жарятся они очень быстро - примерно по 2-3 минуты. Лакумы получились пышные, пористые, воздушные,



The background is a dark blue gradient. In the corners, there are decorative white and light blue circuit-like patterns consisting of lines and small circles, resembling a PCB or a network diagram.

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!