## . ЛАКУМЫ (ПЫШКИ ПО-КАБАРДИНСКИ)



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Кефир 1 стакан

1/2 пачки сухих дрожжей

50г сливочного масла

2 ст.л. сахара

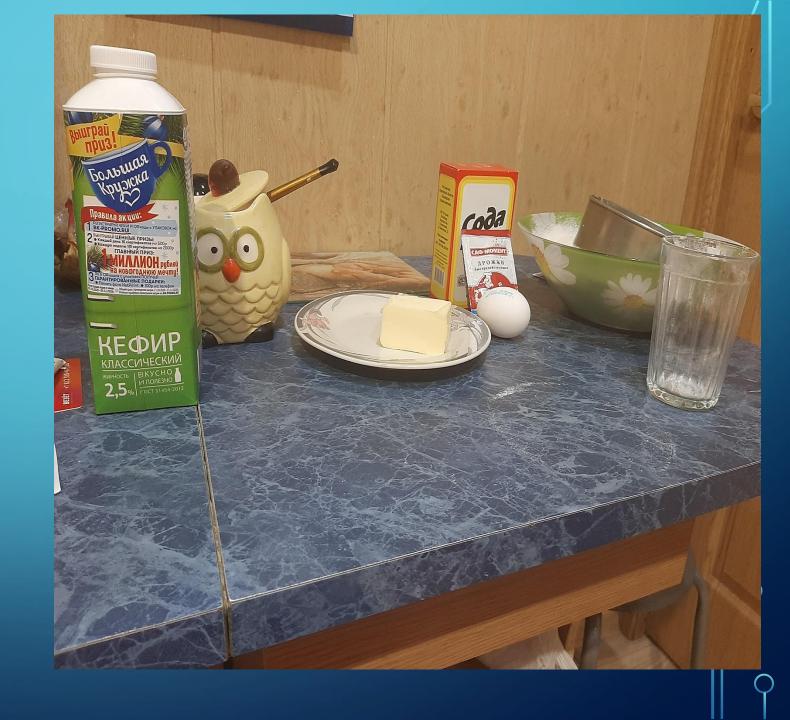
1ч.л соли

1/4 ч.л соды

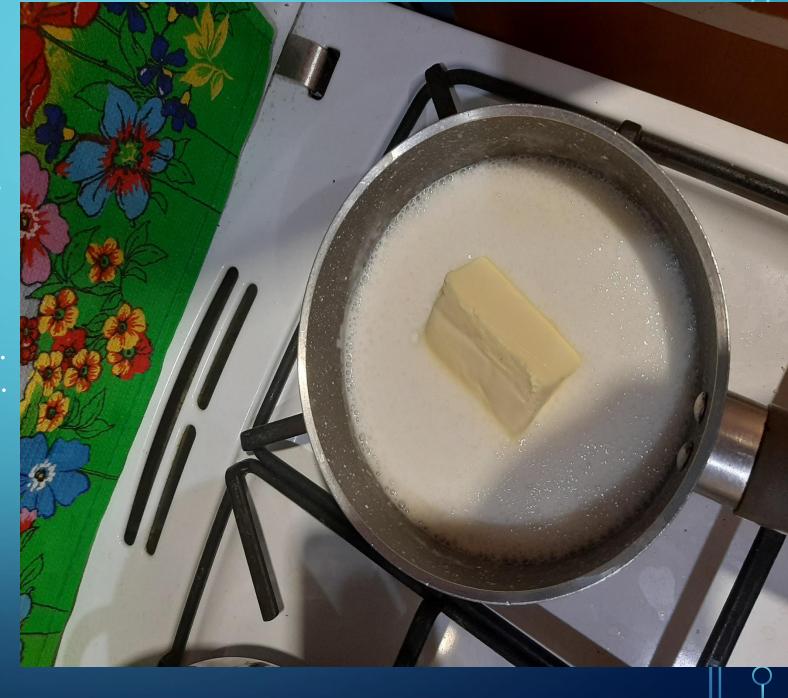
1 яйцо

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 орастопить его отдельно. Перемешивайте смесь до Рполного 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,



## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!