

## Лукумадес (пончики)



- 🕒 **Время:**
- 👉 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** сырой рецепт
- 📅 **Сезон:** круглый год
- ✂️ **Назначение:** горячая закуска

### Ингредиенты

- 400-450 г просеянной муки, щепотка соли
- 1 пакетик сухих дрожжей или 25 г свежих дрожжей
- 1 чайная ложка сахара
- 250 мл горячей воды

#### Сироп:

- 150 мл воды
- 300 г сахара и 2-3 столовые ложки меда
- Кукурузное или растительное масло для жарки
- Корица для украшения

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

Муку положить в глубокую миску. В середине муки открыть углубление и влить туда разведенные в теплой воде дрожжи. Посыпать сахаром и накрыв тесто полотенцем поставить его в теплое место для брожения.

Добавить воды и перемешать с другими ингредиентами до образования густой каши. Оставить тесто на 30 минут.

Подготовить сироп: в кастрюлю налить воды, положить сахар и мед и поставить варить 30 минут.

Раскалить масло и маленькими порциями (2 чайные ложки чая), придав форму, бросать лукумадес в раскаленное масло. (можно придать форму шариков)

Как только лукумадес примут золотой цвет, достать их шумовкой из масла и выложить на кальку. Подавать на блюде, полив их сиропом, приготовленным из воды, сахара и меда. По желанию посыпать корицей.

