



Понички със сладко с подправки

⌚ 100–120 Минути 

Подготовка

Съставки за 20 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Прясно мляко (на стайна температура)
3 бр.	Жълтъци
1	Яйце
500 g	Брашно (Тип 700)
50 g	Захар
40 g	Мая
6 g	♦ Сол от Средиземно море
60 g	Масло (меко)

За пълнежа

300 g	Сладко (кайсиево, ягодово, прасковено)
Щипка	Кардамон
½ ч.л.	♦ Карамфил, цял
½ щипка	♦ Черен пипер на зърна
1 kg	Пречистено масло
	Пудра захар за поръсване

- 1 Разтворете маята и захарта в млякото. Смесете всички останали съставки за тестото и го замесете. Покрийте го и оставете да втаса около 45 минути.
- 2 След това го разделете на части от около 45 g и ги оформете на топки. Сложете ги върху добре набрашнена повърхност и ги поръсете отгоре с още брашно. Покрийте ги и оставете за 15 минути настрана.
- 3 После внимателно ги натиснете, така че да станат плоски (около 1 см височина) и ги оставете за още 20 минути.
- 4 През това време подгответе пълнежа. Смесете продуктите в дълбок тиган, загрейте го и разбърквайте добре. Оставете настрана да поеме ароматите.
- 5 Махнете семената кардамон и карамфила и напълнете сместа в пош с подходящ изход.
- 6 Загрейте пречистеното масло в тиган до 150°C. Сложете всяка поничка в сгорещената мазнина, покрийте с капак и ги печете за около 2 минути. После ги запечете и от другата страна, отново покривай с капак.
- 7 Извадете ги от тигана и ги оставете върху кухненска хартия.
- 8 Напълнете топлите понички със сладкото и ги поръсете с пудра захар.

