



## ПОНЧИКИ ИЗ РИКОТТЫ С NUTELLA®

ВЫПЕЧКА | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | ПОЛДНИК | УЖИН | БАНКЕТ  
| КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

*Количество: 18 (6 порций)*

*Порция: 3 пончика*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 340 г сыра рикотта
- 2 яйца
- 1 ст.л. сахара
- 3/4 стакана неотбеленной муки
- 3 ч.л. пекарского порошка
- 1 ст.л. лимонного сока
- 1 ст.л. ванили

- Сахарная пудра для посыпания
- 85 г Nutella®

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отожмите из рикотты как можно больше влаги. Для этого заверните рикотту в марлю или тонкое кухонное полотенце, скрутите и отожмите лишнюю влагу.

Смешайте все ингредиенты (кроме сахарной пудры и Nutella®) и поставьте в холодильник на 1 час.

Разогрейте сковороду до 175°C. Партиями опускайте в горячее масло по 1 столовой ложке смеси и обжаривайте 4-6 минут, пока пончики не станут золотисто-коричневыми и хрустящими со всех сторон.

Выложите тёплые пончики на бумажное полотенце и щедро посыпьте сахарной пудрой. Подавайте с Nutella® (около 28 г на порцию) для макания.