



## Пончики с черносливом

Erikli Lokma



2 яйца  
1 стакан молока  
1 стакан воды  
1 пачка быстрорастворимых дрожжей  
1 ч.л. сахара  
10-12 шт. чернослива  
1 ст.л. растит. масла  
2,5 стакана муки  
1 пакетик ванилина  
1 ч.л. соли  
Жарить:  
2 стакана растит. масла  
Для сиропа:  
500 гр. свежих красных слив  
2 стакана сахара  
2,5 стакана воды  
0,5 стакана сливового джема  
Посыпать сверху:  
1 ст.л. кокосовой стружки

- # В глубокой посуде растворить дрожжи в 1 стакане теплой воды, добавить сахар.
- # Затем добавить молоко, яйца, растит. масло, соль, ванилин и муку, мешать до однородного состояния. Оставить на 30 минут в теплом месте.
- # Из слив удалить косточки, добавить 1 стакан сахара и 1 стакан воды. Кипятить пока сливы потеряют цвет.
- # Затем сироп сцедить, сливы подавить ложкой чтобы вышел сок. В сироп добавить 1,5 стакана воды, 1 стакан сахара и 0,5 стакана сливового джема, размешать и поставить на огонь, довести до кипения. Снять с огня.
- # В тесто добавить мелко порезанный чернослив, перемешать.
- # Большим и указательным пальцем выдавить кусочек теста, положить его на смоченную маслом ложку и ложкой в разогретое масло. Обжарить со всех сторон, выложить на бумажное полотенце.
- # Пончики теплыми положить в холодный сироп, оставить минут на 15, затем выложить на сервисную тарелку.
- # Сверху посыпать кокосовой стружкой.

Такие пончики также можно приготовить используя сушеную и свежую вишню.