

Шоколадно-творожные пончики

Шоколадно-творожные пончики - это легкое тесто, умеренная сладость и ярко выраженный шоколадный вкус. В тесто добавляю йогурт и творог, поэтому оно получается воздушным! Вместо сахара кладу в тесто стевию. Вкусно и полезно! Рецепт отправляю на конкурс "Вкусно - значит полезно!"



Ингредиенты

Творог	200 г
Йогурт	120 г
Яйцо	2 шт.
Яичный желток	1 шт.
Мука	600 г
Разрыхлитель	2 ч.л.
Какао-порошок	2 ст.л
Масло сливочное	60 г
Молотая корица	1 ч.л.
Стевия (порошок)	1 ст.л
Масло для жарки	
Глазурь, посыпка кондитерская для украшения	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Два яйца и один желток соединить в миске с порошком стевии и взбить до пышного состояния. Во взбитые яйца добавить творог.

2 Шаг 2



Перемешать.

3 Шаг 3



Добавить йогурт и снова перемешать.

4 Шаг 4



Добавить растопленное сливочное масло и перемешать.

5 Шаг 5



Все сухие ингредиенты смешать, перемешать и добавить к тесту.

6 Шаг 6



Замесить тесто, оно будет легким и воздушным.

7 Шаг 7



Раскатать тесто в пласт один сантиметр и вырезать пончики.

8 Шаг 8



Жарить пончики в разогретом масле с двух сторон. Готовые пончики шумовкой вынуть на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла.

9 Шаг 9



Пончики окунула в готовую глазурь и посыпала кондитерской посыпкой. Чудесные шоколадно-творожные пончики по моему рецепту готовы, угощаю всех! Радуйте своих любимых! Приятного чаепития!