

# Пончики «Универсальные»



**1 л кефира, 0,5 чайной ложки соды, 1 чайная ложка соли, 2 ст. ложки майонеза или сметаны, соль, сахар – по вкусу, около 1 кг муки.**

**Для крема: 100 г темного шоколада, 200 г воды, 2 ст. ложки муки.**

Кефир смешать с содой, добавить соль, сахар, майонез или сметану, муку. Замесить не очень тугое тесто, завернуть в пакет и убрать в теплое место на 1,5 часа.

**Приготовление заварного крема:** шоколад поломать, сложить в миску, залить половиной воды и растопить на водяной бане. Перелить в кастрюльку, добавить оставшуюся воду и муку, перемешать. Варить на среднем огне, постоянно помешивая, до состояния сметаны.

Тесто разделить на шарики, сделать из них лепёшки и положить начинку. Тщательно защипать и поместить в ёмкость с разогретым растительным маслом. Жарить до готовности на среднем огне. Выложить, остудить, посыпать сахарной пудрой.

**Время приготовления 45 минут**