

Осталось пожарить чак-чак во фритюре. Для этого наливаем в глубокую сковороду или толстодонную кастрюлю побольше растительного масла, нагреваем его и закладываем порциями кусочки теста. Обжариваем до золотистого цвета, помешивая, чтобы чак-чак не превратился в слипшуюся массу. Примерное время жарки — 2–3 минуты. Вынимаем заготовки шумовкой и выкладываем их на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир. Восточная сладость не должна быть слишком калорийной и тяжелой для желудка.



Возьмем 3 яйца и начнем их взбивать с помощью миксера. Добавим к ним 1 ст. л. сахара, щепотку соли, 1 ч. л. разрыхлителя и 3 ст. л. молока. Затем перемешиваем ингредиенты и всыпаем небольшими порциями муку — около 300–450 г, количество зависит от размеров яиц. Месить нужно до тех пор, пока тесто не станет эластичным, но оно должно немного прилипать к рукам. Если есть время, даем тесту полежать под полотенцем или салфеткой — пусть немного отдохнет!

Насыпаем на стол немного муки и раскатываем тесто в тонкую лепешку толщиной примерно 2 мм. Острым ножом нарезаем длинные полоски шириной 1 см, а потом делим их на несколько частей, длиной около 4 см. Эти аккуратные брусочки, напоминающие картофель фри, готовы к обжариванию. Брусочки можно сделать короче, а можно превратить их в маленькие кубики или шарики размером с кедровый орех. Некоторые кондитеры пользуются фигурным ножом, чтобы получились волнистые фигурки.

Давайте готовить чак-чак!

Нам понадобятся:

- **яйца — 3 шт.**
- **сахар — 1 ст. л.**
- **соль — щепотка**
- **разрыхлитель — 1 ч. л.**
- **молоко — 3 ст. л.**
- **мука — 300–450 г**



Медовая пропитка

В конце предыдущего этапа приготовления чак-чака уже можно ставить точку. Пожаренное во фритюре тесто очень вкусное, и, если приготовить чай или кофе, можно получить удовольствие от ароматного восточного десерта. Но мы должны довести начатое дело до конца и удивить семью своими кулинарными способностями, поэтому продолжаем!

Самый простой медовый сироп потребует от нас наличия всего двух продуктов (хотя рецепты встречаются разные):

- **мед — 130 мл**
- **сахар — 120 г**

Для сиропа мы смешиваем мед и сахар. Сначала доводим сироп до кипения, а потом варим еще 5–7 минут. Некоторые кондитеры смешивают воду с сахаром и медом, варят 5 минут, а потом капают немного сиропа в холодную воду. Если получился шарик — пора снимать кастрюлю с огня.на блюде горку влажными руками. Можно украсить лакомство орехами, кунжутом или сухофруктами. Далее ставим десерт на несколько часов в холодильник и готовимся к чаепитию, если, конечно, хватит терпения...

Заливаем чак-чак медом, хорошо перемешиваем и формируем. Можно украсить лакомство орехами, кунжутом или сухофруктами. Далее ставим десерт на несколько часов в холодильник и готовимся к чаепитию, если, конечно, хватит терпения...

**Приятного
аппетита!!!**

Немного истории...

Это блюдо с удовольствием готовят не только татарские, но и башкирские, киргизские, таджикские, казахские и узбекские хозяйки.

История десерта не связана с какими-то необычными фактами. Просто в те времена мучные изделия и мед были самыми доступными продуктами, однако из них делали поистине королевские десерты!

Хотя существует легенда, что однажды болгарский хан попросил своих поваров придумать лакомство, которое готовилось бы просто, было вкусным, питательным и красивым — таким, чтобы заморские гости восхищались и мечтали заполучить рецепт. И поварам это удалось! На свадьбу ханского сына подали огромный чак-чак, пожелав молодоженам стать такой же крепкой семьей, как горошины теста, склеенные медом. С тех пор это блюдо стало свадебным!