

Приготовление

Чак-чак готовят из мягкого теста, сделанного из пшеничной муки высшего сорта и сырых яиц.

Чем мягче тесто, тем нежнее и воздушнее будет чак-чак. Затем формируются тонкие короткие палочки, по форме напоминающие вермишель, или шарики величиной с кедровый орешек, обжариваются во фритюре (в казане), после чего поливаются горячей массой, приготовленной на основе мёда.

Блюду придаётся нужная форма (часто в виде горки).

Полностью готово после застывания.

Иногда перед заливкой мёдом в смесь добавляют сухофрукты.

