

Przepis na:

Donuts

SKŁADNIKI:

- 800 g mąki pszennej
- 14 g drożdży instant
- 2 szt. jajek
- 300 ml mleka
- 50 ml wody
- 125 g cukru do wypieków
- szczypta soli
- 100 g masła
- 5 ml ekstraktu z wanilii
- olej do smażenia
- polewa/lukier/glazura
- kolorowe posypki

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Mąkę przesiewamy i mieszamy z suchymi drożdżami.
2. Dodajemy jajka, mleko, wodę, cukier, sól, ekstrakt i wyrabiamy ciasto.
3. Pod koniec wyrabiania dodajemy rozpuszczone masło.
4. Wyrabiamy ciastko kilka minut, aż będzie gładkie i elastyczne.
5. Przekładamy ciasto oprószone mąką do miski i odstawiamy pod przykryciem w ciepłe miejsce na 1,5 godziny.
6. Po tym czasie wyciągamy ciasto na oprószone mąką blat, rozwałkowujemy na grubość 1 cm i wykrawamy szklanką kółka, kieliszkiem wykrawamy dziurki w środku.
7. Odkładamy na pół godziny oprószone mąką do wyrośnięcia.
8. Smażymy w głębokim, rozgrzanym oleju do uzyskania złotego koloru.
9. Po usmażeniu odkładamy na papier, aby odsączyć tłuszcz.
10. Polewamy lukrem, polewą, glazurą oraz dekorujemy kolorowymi posypkami.

