Domáce donuty

Recepty

Olovrant

Detská párty

125 min

15



3.0

916

Budete potrebovať

Hladká múka (+50 g podľa potreby)	450 g
Mlieko	240 ml
Maslo	60 g
Vajíčko	1 ks
Vanilínový cukor Vitana	3 ks
Sušené droždie 7g (21 g čerstvé)	1 ks
Soľ	1/2 ČL
Rastlinný olej na vyprážanie	

Citrónový cukor Vitana 1 ks

Príprava receptu

Do misky nalejeme mlieko a pridáme roztopené maslo.
Do veľkej misy dáme múku, soľ, Vitana cukor, sušené droždie a premiešame.
Pridáme mliečnu zmes a vajíčko.
Robotom vymiesime nelepivé cesto. Ak je potrebné, postupne pridávame múku, pokiaľ sa cesto prestane lepiť. (Množstvo múky je ovplyvnené veľkosťou vajíčka).
Cesto vložíme do vymastenej misky a necháme kysnúť na teplom mieste cca 90 – 120 minút.
Potom premiesime, vyvaľkáme na hrúbku cca 3 cm a vykrajujeme donuty.
Prikryjeme utierkou a necháme podkysnúť cca 15 minút.
V hrnci zahrejeme olej na 180 stupňov a následne donuty vyprážame z oboch strán do zlata. Hotové donuty ukladáme na papierovú utierku a následne obalíme v ochutenom cukre.
Donuty môžeme namáčať aj do čokoládovej ganáže, ktorú pripravíme zahriatím 100 g mliečnej čokolády a 60 g smotany na šľahanie. Ozdobíme podľa seba.

Poznámka: Ak chceme použiť čerstvé droždie, je potrebné najprv pripraviť kvások. Časť mlieka si odoberieme, zahrejeme, pridáme nadrobené droždie a trošku cukru. Premiešame a necháme cca 5 minút postáť. Kvások pridáme k ostatným surovinám a pokračujeme podľa postupu.

Vanilínový cukor

Citrónový cukor

Droždie sušené pekárske