Zasielam recept a fotku k aktivite Fašiangový receptárik. Kubko Kompan, motýlik.

DONUTY Z TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY

300 g múka hladká

180 ml vlažné mlieko

40 g cukor hnedý

2 ks žĺtky

1 bal. cukor vanilkový

7 g droždie sušené

4-5 PL roztopené

maslo

Na zdobenie čokoláda a rôzne ozdoby.

1. Do nádoby dáme múku a pridáme suché suroviny - hnedý cukor, sušené droždie a vanilkový cukor. Premiešame. Potom pridáme 2 žĺtky a vlažné mlieko.Vypracujeme cesto, ktoré necháme na teplom mieste nakysnúť asi 1 a pol hodiny.
	1. Potom cesto vyvaľkáme. Povykrajujeme donuty, ktoré ukladáme na plech. Donuty na plechu necháme ďalšiu pol hodinu odpočívať.Donuty potrieme roztopeným maslom a vložíme do teplovzdušnej fritézy. Pečieme ich na 160 °C približne 5 minút.Vychladnuté donuty namáčame do rozpustenej čokolády a vyzdobíme.
	2. dobrú chuť