Amerykańskie donaty

W tłusty czwartek przenieśmy się za ocean, bo tam najpopularniejszą wersją pączków są właśnie “donuts” ! W USA jednak ludzie chyba nadużywają tej słodkości, ale my w tłusty czwartek możemy sobie pozwolić. <3 Chyba wszyscy lubimy tą wersje pączków, z pyszną polewą…. jejusiu !
Nie ma co się zastanawiać !
Jeśli chodzi o ten przepis jest on troszkę bardziej wymagający, ale efekty są cudowne. Delikatne, puszyste, niczym z amerykańskiej kawiarni z pączkami, do których zamawiamy waniliowe latte… <3

Zacznijcie przygotowania od zrobienia rozczynu drożdżowego.

Składniki na rozczyn drożdżowy:

50 g świeżych droższy
1/3 szklanki mleka
2 łyżeczki cukru
4 łyżki mąki

ZACZYNAMY :

Drożdże kruszymy w misce, posypujemy cukrem, dodajemy mleko i mieszamy.
Następnie dodajemy mąkę i ponownie mieszamy aby nie było grudek.
Odstawiamy w cieple miejsce pod przykryciem na 20 minut , aby wyrosło.

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

Składniki na resztę ciasta :

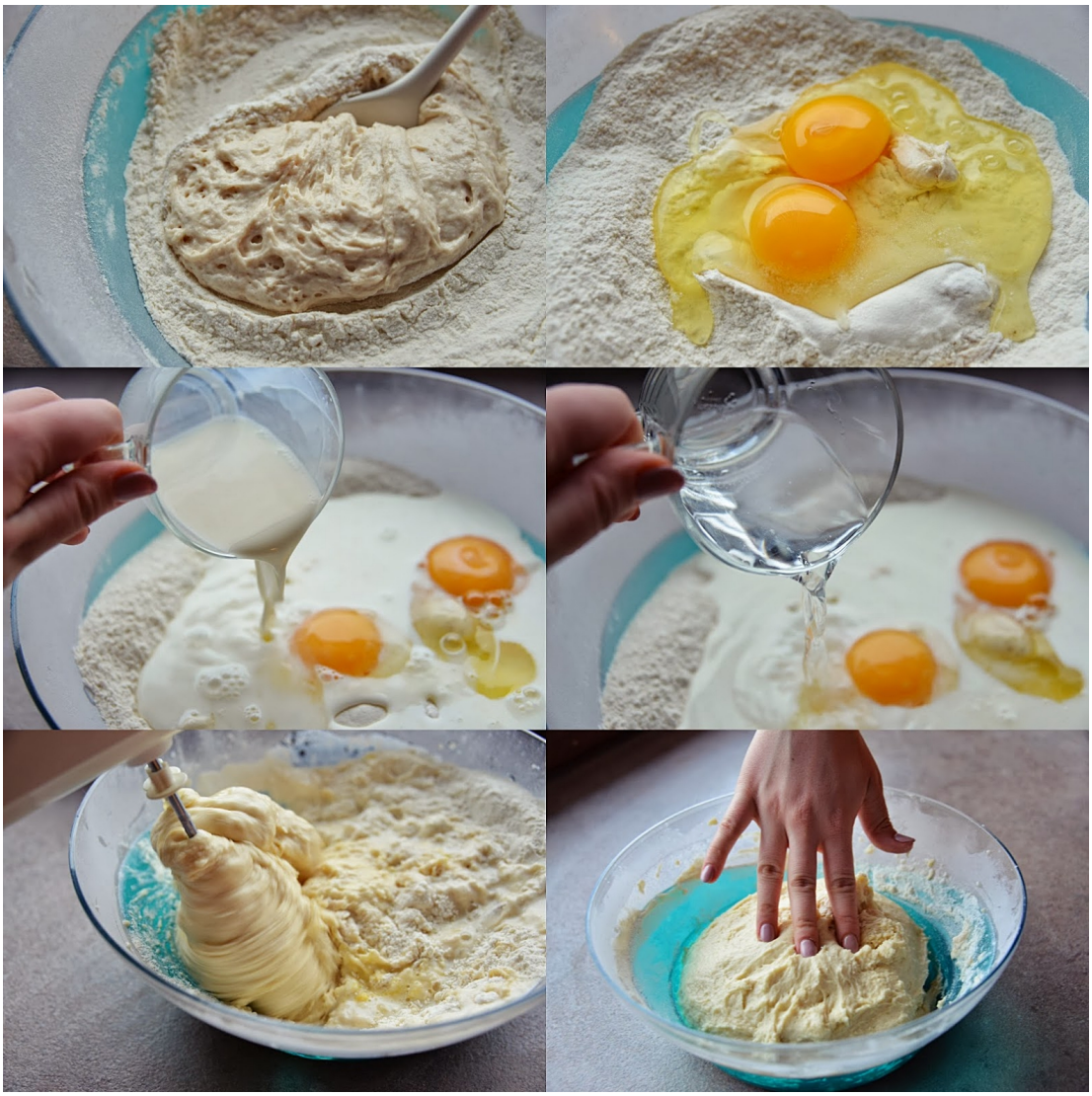
5 szklanek mąki
rozczyn drożdżowy
2 duże jajka

1,5 szklanki mleka
1/4 szklanki wody
1/2 szklanki cukru
szczypta soli
1/3 szklanki roztopionego masła
cukier wanilinowy

ZACZYNAMY :

Mąkę przesiewamy do miski i mieszamy z rozczynem drożdżowym.

Dodajemy resztę składników, następnie wszystko mieszamy mikserem, aż powstanie jednolita masa.



Ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce i przykrywamy ścierką na półtorej godziny.

Gdy ciasto podroście, wykładamy na blat oproszony mąka i wałkujemy na placek o grubości 2 cm.

Szklanką wykrajamy kółka, następnie mniejsze przy pomocy kieliszka lub zwykłej zakrętki od butelki.

Tak przygotowane krążki odkładamy pod przykryciem na pół godziny w ciepłe miejsce.

Po upływie tego czasu, smażymy partiami na rozgrzanym oleju aż zarumienią się z obu stron.

Pięknie wysmażone donaty odkładamy na papierowy ręcznik aby wystygły.

Pachnące i ostygnięte donaty dekorujemy według uznania, można czekoladą, cukrem pudrem lub lukrem.

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka