

# 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 wersję 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 rozczyń drożdżowego.

## Składniki na rozczyń drożdżowy:

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

## ZACZYNAJMY :

Drożdże kruszymy w misce, posypujemy cukrem, dodajemy mleko i mieszamy.

Następnie dodajemy mąkę i ponownie mieszamy aby nie było grudek.

Odstawiamy w ciepłe 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 rozczysem 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 podrośnie, wykładamy na blat oproszony mąką 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

