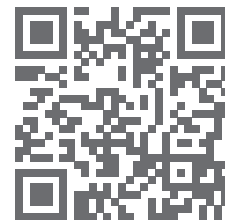


DOMÁCE VANILKOVÉ DONUTY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU



Na prípravu 8 donutov budete potrebovať:

1 vajce, ½ hrnčeka práškového cukru, ½ lyžičky vanilkového extraktu, 1 lyžica oleja, ½ hrnčeka mlieka, 1 hrnček hladkej múky, 1 lyžica kypriaceho prášku, ¼ lyžičky soli

Na polevu:

mliečna čokoláda, maslo, posýpka podľa vlastného výberu

A TAKTO NA TO:

Predhrejte rúru na 200st a plechovú formu na donuty potrite olejom. Oddel'te žltok od bielka. Bielok vyšľahajte zvlášť. K žltku prilejte vanilkový extrakt a olej, mixujte pokým sa neprepoja. Postupne prisypávajúce cukor. Do tejto zmesi vlejte mlieko a cez sito preosejte múku, kypriaci prášok a soľ. Po vymiešaní vznikne riedke cesto, do ktorého jemne zapracujte vyšľahané bielko a nechajte cesto cca 5 minút odpočívať.

Cesto rozlejte do dobre vymasteného plechu, zhruba do tri štvrtiny formičky. Bude ešte rásť, tak ho neprelejte. Vložte do rúry a nechajte piecť 10 – 12 minút. Po vytiahnutí nechajte donuts ešte 5 minút chladnúť vo forme. Nesnažte sa ich márne silou vyťahovať. Ak počkáte, pôjdu samé.

Medzitým si pripravte dve nádoby. Do jednej nalejte vodu, do druhej vašu obľúbenú mliečnu čokoládu a trochu masla. Nádobu s čokoládou sa nesmie dotýkať vody, voda nesmie silno vriieť. Keď sa čokoláda rozpustí, polievajte ňou donuty a dozdobte ľubovoľnou posýpkou.

