

Donuts

Opskrift til 8

Ingredienser

Donuts dej

- 2 dl mælk
- 75 g smør
- 20 g gær
- 1 tsk. salt
- 3 spsk. sukker
- 1 æg
- 450 g hvedemel
- 1 liter fritureolie

Dem med chokolade (nok til halvdelen)

- 50 g mørk chokolade + 1 snickers + en håndfuld pistacienødder

Dem med kaffefrosting

- 2 små spsk. færdiglavet kaffe (med vand)
- 1/2 tsk. vaniljesukker
- 20 g blød smør
- 120 g flormelis

Sådan gør du

Dej

1. Kom en smule af mælken i en skål sammen med smør og smelt det i mikrobølgeovnen.
2. Hæld det over i en røremaskine sammen med resten af den kolde mælk
3. Smuldr gær her i og rør rundt
4. Kom salt, sukker og æg ved – rør rundt.
5. Kom melet ved og ælt først forsigtigt, så det ikke sprøjter ud med mel. Sæt den så op i omdrejning og rør godt i 7-8 minutter til dejen slipper skålens kanter.
6. Kom en opklippet frysepose + et viskestykke hen over dejen og lad den hæve i skålen i 1,5 timer.

Udrulning

1. Kom dejen ud på et bord drysset med mel, rul den ud så den er 1 cm tyk (pas på ikke at rulle for tyndt)
2. Med en udstikkerform (eller to forskellige størrelse skåle) stikkes de ud. Jeg brugte et æggebæger til den inderste cirkel og en skål til den yderste. Det er en god idé at bruge noget skarpt dog, så man ikke er nødt til at skære rundt om med en kniv.

Friture

1. Når du har alle dine cirkler med hul i midten klar, skal gryden med friture gøres klar. Kom

frituren her i og tænd for komfuret. Det er vigtigt den ikke er for varm, men omvendt skal den være godt varm og det tager lige 5 minutters tid. Lav en tester ved at smide et lille stykke dej her i – hvis det bobler pænt omkring den, uden at den bliver for mørk og uden at det sprutter ud over det hele, så er frituren klar

2. Kom et par donuts i af gangen. Pas på med at de ikke presser på hinanden, så de bliver helt deforme. Der skal være god plads i gryden
3. Giv dem omkring 40 sekunder på hver side og læg dem til tørre på rigeligt med køkkenrulle

Pynt

1. Til dem med chokolade, smeltede jeg blot dette og kom det over. Jeg fjernede pistacieskallen, hakkede nødderne og pyntede med disse + små stykker snickers.
2. Til dem med kaffefrosting: bland flormelis, vaniljesukker, blødt smør og kaffe i en skål. Rør godt rundt. Pynt med dette + hakket daim.