

Donuts



Du skal bruge:

- 1,25 dl mælk
- 40 g smør
- ½ pakke gær
- 1 æg
- 50 g sukker
- 1 knsp salt
- 1 tsk vaniljesukker
- Ca. 325 g hvedemel
- 1 l olie til friturestegning
- 1 dl flormelis
- Passende mængde vand til glasur

Sådan gør du:

1. Put mælk og smør i en lille gryde, og varm til op, til det er lillefingervarmt.
2. Smuldr gæren ned i en stor skål.
3. Hæld den lune smør/mælkeblending ned i skålen og rør rundt til gæren er opløst.
4. Put ægget ned i skålen og rør det rundt.
5. Put sukker, vaniljesukker og salt ned i skålen og rør rundt.
6. Put halvdelen af melet ned i skålen og rør det godt rundt.
7. Put derefter halvdelen af den resterende mel ned i skålen og rør godt rundt. Fortsæt sådan til du har en god let klistret dej.
8. Drys lidt mel på bordet og ælt til dejen er blank og smidig.
9. Lad dejen hæve 15 – 30 minutter et lunt sted. (1 time, hvis du laver det derhjemme)
10. Drys mel på bordet og rul dejen ud i ca. 1,5 centimeters tykkelse
11. Udstik dejen i passende donutstørrelse med glas, kop eller lignende.
12. Lad dem efterhæve på bordet mens du varmer olien op



13. Varm olien op til 180°C

14. Put 3 til 4 donuts ned i den varme fritureolie

15. Steg dem til de bliver brune i kanten



16. Vend dem om og steg dem færdige



17. Tag dem op af olien og gentag processen med de andre donuts

18. Lad dem køle af på et stykke køkkenrulle

19. Lav en glasur af 1 dl flormelis og vand - put 1 tsk vand i ad gangen til glasuren har en passende konsistens

20. Dyp jeres donuts ned i glasuren

