



Bezlepkové donutky

Barborka Tužinská

Úvod

Donutky sú tu už s nami dlho, všetci ich poznáme a veľa z nás ich miluje. Pravdaže, nie sú zdravé ale ten pocit, keď sa do nich zahryzneme, sa nedá zabudnúť. Ja spravím bezlepkové donutky, lebo moja mama má celiakiu a nemôže lepok. A donutky už nemala 10 rokov! Tak, ideme na to.

Ingrediencie

Cesto:

- 250 ml mlieko
- 20 g čerstvé alebo
- 7 g sušené droždie
- 1 lyžica práškový cukor
- 40 g maslo
- 2 lyžice kryštálový cukor
- 1 ks vajce
- 300 g múka



Postup

1. Pripravíme kvások z mlieka, cukru a droždia. Necháme ho na teplom mieste vykysnúť.

2. Varechou vypracujeme cesto z múky, cukru, roztopeného masla, vajička, kváska z droždia a odložíme na 30 minút kysnúť.



Práca s cestom

3. Preložíme na pracovnú podložku a rozvalkáme na hrúbku 2 cm.

4. Vykrojíme kruhy a do stredu spravíme krúžok. Necháme prikryté v teple kysnúť 30 min.

Tip: ak nemáte vykrajovačku na krúžok, môžete použiť napríklad vrchnák od lepidla :)



Vysmážanie

5. Rozpálime olej a vyprážame donutky z každej strany cca 1-2 minúty.



Hotovo!

6. Nakoniec obalíme rôznymi polevami a ozdobíme posypmi.

A tak si môžeme pochutnať na domácich donutkách.

Dobrú chuť! :)

