



דונאטס

מצרכים:

- 3 כוסות (960 מ"ל) שמן לטיגון
- 2/3 כוסות (150 מ"ל) רוויון בטמפרטורת החדר
- 1/4 כוס (50 גר') סוכר
- 1 1/2 כפית שמרים אינסטנט
- 6 כפות מים בטמפרטורת החדר
- 1/4 כוס (60 גר') חמאה רכה
- 1 ביצה L
- 4 כוסות (455 גר') קמח
- 1 כפית מלח

אופן ההכנה:

להוסיף את השמן למחבת עמוקה ולחמם על אש בינונית ל-175 מעלות. אפשר להשתמש במד חום לטיגון עמוק על מנת לוודא שהטמפרטורה נשמרת.

בקערה קטנה, לערבב רוויון עם סוכר ושמרים. להניח בצד ל-5 דקות.

להכניס לקנקן הויטמיקס מים, תערובת רוויון, חמאה וביצה לפי הסדר הזה ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 1. להפעיל את הויטמיקס, בהדרגה להגביר למהירות 10. לטחון במשך 10 שניות או עד לקבלת תערובת חלקה.

לעצור את הויטמיקס, להסיר את המכסה ולהוסיף את הקמח והמלח.

לסגור את המכסה, לבחור במהירות 7 ולהפעיל את כפתור הפולסים 4 פעמים.

לעצור, לגרד מהצדדים עם מרית ולסגור שוב את המכסה.

לבחור במהירות 7, להפעיל את כפתור הפולסים 9 פעמים עד שנוצר כדור והבצק מתנתק מהצדדים של הקנקן.

להעביר את הבצק לקערה משומנת ולכסות עם מגבת לחה. להתפיח כשעה באזור הכי חמים של המטבח עד להכפלת הנפח.

לקמח משטח רידוד ולרדד את הבצק לעובי של בערך 1 ס"מ.

בעזרת חותכן עוגיות עגול, לקרוץ עיגולים גדולים, ועם חותכן קטן לקרוץ חורים באצמע.

לטגן את הדונטס, אחד בכל פעם, כ-2 דקות בכל צד או עד להזהבה.

להניח על רשת צינון ולקשט לפי הטעם.