



Donutky

Potrebuje:

Cesto:

200 g polohrubej múky
1 hrudkovitý tvaroh
2 ks vajcia
2 veľ. lyž. mletý cukor
soľ
1 malá lyž. sódy bicarbóny
olej

Poleva:

citrón
voda
mletý cukor
potravinárske farbivo
cukrárske ozdoby



Postup:

V miske zmiešame všetky suroviny a vypracujeme cesto. Pomúčime si dosku a z misky si presunieme hmotu na ňu. Cesto rukami spojíme a necháme cca 5 minút postáť. Zatiaľ si prichystáme vykrajovátka. Pomúčime si dosku a cesto si rozvalkáme na hrúbku cca 1 a pol cm. Vykrajujeme tvar šišky a v nej ešte vykrojíme stred aby nám vznikol Donut. Takto pokračujeme pokiaľ neminieme celé cesto. Vykrojené Donutky si dávame na pomúčené miesto. Dáme si zohriať olej a vyprážame dozlatista z oboch strán. Po upečení vysušíme na servítku.

Poleva: Do pohára si odšťavíme pol citróna tak, aby v šťave neboli kôstky ani dužina. Do šťavy pridáme mletý cukor a poriadne miešame. Ak chceme viac polevy pridáme po malom množstve vodu aj cukor. Musí nám vzniknúť hustejšia kašička. Potom do zmesi pridáme farbivo a ešte raz poriadne zamiešame. Môžeme ňou natierať Donutky. Nakoniec posypeme cukrárskymi ozdobami.