

Ingrediencie

3 hrnčeky polohrubej múky, 1 hrnček mlieka, 2 žĺtky, 2 lyžice kryštálového cukru, 2 lyžice rozpusteného masla, 1 lyžica rumu, štipka soli, 1 kocka čerstvého droždia (42 g)

d'alej: čokoládová poleva, cukrové ozdoby, olej na vysmážanie

Postup

Do teplého mlieka pridáme lyžicu cukru a rozdrobíme do neho droždie. Necháme 10 minút stáť, pokiaľ vykysne kvások. Do misky dáme múku, soľ, žĺtka, maslo, rum, zbytok cukru a vykysnutý kvások. Vypracujeme cesto, ktoré necháme hodinu pod čistou utierkou vykysnúť.

Vykysnuté cesto preložíme na pomúčenú dosku a vyvaľkáme ho na hrúbku 1 - 1,5 cm. Vykrajujeme kolieska. V strede každého kruhu vykrojíme menšie koliesko. Necháme podkysnúť. Vykysnuté Donuts smažíme na rozpálenom oleji z oboch strán dozlatista. Po vychladnutí zdobíme čokoládovou polevou a cukrovými ozdobami.

