



## **DONUTY PIECZONE W AUTMACIE DO PĄCZKÓW**

### Składniki:

- 50 g mąki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 3 łyżeczki cukru
- 1 opakowanie suszonych drożdży (7 g)
- 1 jajko
- 30 ml mleka
- 15 g roztopionego masła
- szczypta soli

Lukier do posmarowania upieczonych oponek oraz bezglutenowe dekorki.

### Wykonanie:

- roztopić masło i lekko podgrzać mleko
- oddzielić żółtko od białka
- białko umieścić w misce, dodać szczyptę soli i za pomocą miksera ubić na sztywną pianę
- do kolejnej miski (najwygodniej wykorzystać miskę z pokrywką) wsypać mąkę, cukier, drożdże i dokładnie wymieszać
- następnie do miski z suchymi składnikami dodać żółtko, roztopione masło, mleko oraz aromat i ponownie dokładnie wymieszać
- dalej do ciasta łyżkami dodawać ubitą pianę z białek i nadal mieszać, aż do połączenia wszystkich składników
- przykryć miskę i odstawić ciasto do wyrośnięcia na około 1 godzinę
- formę do donutów wysmarować olejem i nagrzać
- nałożyć ciasto do formy (tak, aby należy wypełnić dolną część formy) i piec na złoty kolor – mniej więcej do 3 minut
- gotowe oponki polukrować i przyozdobić bezglutenowymi dekorkami

*Porcja na niewielkich 6 - 7 szt.*