



DONUTY DUŻE PIECZONE W AUTMACIE DO PĄCZKÓW

Składniki:

- 100 g mąki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 5 łyżek cukru
- 2 opakowania suszonych drożdży (7 g)
- 2 jajka
- 60 ml mleka
- 30 g roztopionego masła
- kilka kropel bezglutenowego aromatu waniliowego (lub innego według uznania)
- szczypta soli
- olej do posmarowania automatu

Lukier do posmarowania upieczonych oponek oraz bezglutenowe dekorki.

Wykonanie:

- roztopić masło i lekko podgrzać mleko
- oddzielić żółtka od białek
- białka 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 żółtka, 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 (około 2 łyżek) do formy i piec na złoty kolor – mniej więcej 3 minuty
- gotowe oponki polukrować i przyozdobić bezglutenowymi dekorkami

Porcja na 4 - 5 dużych oponek.