



## DONUTY (MINI OPONKI) Z TWAROGU PIECZONE W AUTMACIE DO PĄCZKÓW

### Składniki:

- 2 szklanki mąki bezglutenowej *Ekstra uniwersalny koncentrat mąki* z firmy *Bezgluten*
- 500 g twarogu trzykrotnie zmielonego
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- 3 jajka
- $\frac{1}{2}$  łyżeczki sody oczyszczonej
- opcjonalnie kilka kropel bezglutenowego aromatu waniliowego lub innego według uznania
- olej do posmarowania automatu
- cukier puder do posypania lub polewa z bezglutenowej czekolady

### Wykonanie:

- przesiać mąkę, do mąki dodać sodę i dokładnie wymieszać
- oddzielić żółtka od białek
- do białek dodać szczyptę soli i za pomocą miksera ubić na sztywną pianę
- żółtka ubić z cukrem (aż do całkowitego rozpuszczenia cukru), dodać zmielony twaróg i wyrobić mikserem na jednolitą masę
- do masy twarogowej powoli dodawać mąkę z sodą i nadal wyrabiać ciasto za pomocą miksera, aż do uzyskania jednolitej masy
- formę do przygotowania mini donutów wysmarować olejem (najlepiej przy pomocy pędzelka) i nagrzać
- za pomocą łyżeczki ciasto nałożyć do foremek (około 2 łyżeczek na jedną oponkę) i piekać kilka minut (w zależności od mocy urządzenia – do około 10 minut), aż oponki nabiorą złotego koloru
- gotowe oponki posypać cukrem pudrem lub polewać polewą z bezglutenowej czekolady