

## דונאטס של מיקי שמו



### רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 קוביה שמרים
- ביצה
- גרם חמאה מומסת, לא חמה מדי
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כוס ברנדי / קוניאק
- כפית תמצית וניל
- 3/4 4/3 כוס חלב

### הכנה

1. מערבבים את כל החומרים במיקסר עם וו לישה, למעט מלח וברנדי, 10 דקות: שלוש דקות במהירות איטית ושבע דקות במהירות בינונית.
2. מוסיפים את המלח והברנדי וממשיכים ללוש עוד 3 דקות.
3. מוציאים לשולחן עבודה מקומח מעט ומכסים בניילון למשך 30 דקות.
4. מרדדים את הבצק לעובי ס"מ וקורצים בעזרת כוס עיגולים בקוטר 7 ס"מ. בעזרת כוס צ'ייסר קורצים עיגול במרכז ליצירת דונטס.
5. מתפיחים כשעה ומכינים במקביל סיר טיגון עם שמן עמוק.
6. מחממים את השמן.
7. מטגנים 3 דקות בכל צד.
8. מעטרים במגוון ציפויים: סוכר, סוכר וקינמון, שוקולד מריר, שוקולד חלב, או שוקולד לבן, ריבת חלב, חלבה ועוד.

75 דקות

10 servings 10