

Doughnuts

Du skal bruge:

Doughnuts:

2,5 dl sødmælk
50 g sukker
2 tsk tørgær/ 25 g gær
2 æg
120 g usaltet smør
500 g mel
1 tsk kardemomme
1 knsp salt
Fritureolie

Glasur:

125 g flormelis
20 g vand
1/2 tsk vaniljesukker
Frugtfarve eller pastafarve
Topping, fx krymmel

Sådan gør du:

1. Lun mælken så den bliver lunken – ikke alt for varm.
2. Tilføj sukker til mælken og rør til det er smeltet sammen.
3. Kom gær i en skål og hæld mælken over. Bland det godt og stil det til side i 10 minutter
4. Varm smøret op i en gryde til det er næsten smeltet. Tag gryden af varmen og rør så det smelter helt. Dette gør at smøret ikke bliver for varmt.
5. Pisk æggene skummende og bland det med smørret.
6. Hæld smørblandingen i en skål til en røremaskine med dejkrog på. Sæt hastigheden på 3 (lav-medium) og tilføj så

gærblandingen. Lad det køre 2-3 minutter.

7. Bland salt og kardemomme med melet. Mens maskinen stadig kører, hældes melet i lidt ad gangen. Når alt melet er i, kører maskinen i 5 minutter.

8. Vend blandingen med en dejspartel og kør igen i 30 sekunder. Stop herefter maskinen og lad dejen hvile i 10 minutter.

9. Hæld olie i bunden af en ny skål og hæld dejen herved. Kom folie over og stil den i køleskabet natten over. Minimum 8 timer.

10. Dagen efter: Tag dejen ud på et meldækket bord og rul den til 1 cm tykkelse. Udstik doughnuts med udstikkere. Alternativt kan du bruge et vinglas og et shotglas til at lave hullet.

11. Læg dem på bagepapir med mel på og dæk dem med et viskestykke. Lad dem hæve i 1 time.

12. Varm en gryde med fritureolie til det koger. Det skal være 190 grader varmt. Pas på det ikke bliver varmere.

13. Sæk 1 doughnut i olien ad gangen. Giv den 1 minut på hver side. Tag den op og afdryp på nogle lag køkkenrulle. Vend den nogle gange, så mest mulig af olien drypper af. Lad den herefter afkøle en smule.

14. Bland alle ingredienserne til glasuren og kom det på doughnuts. Pynt med valgfri topping som fx krymmel