ÇİKOLATA SOSLU DONUT

1 adet yumurta
2 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 paket kuru maya
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Kreması için:
1 çay bardağı krema
2 çorba kaşığı vişne reçeli
80'er gr. bitter ve beyaz çikolata

Un hariç tüm malzemeyi karıştırın. Azar azar un ekleyerek bir hamur hazırlayın. Bir saat dinlendirin ve bir parmak kalınlığında açın. Hamurdan bardak ağzı ile parçalar kesin, ortalarını küçük bir kapakla kesin. Unlanmış tepsiye dizip 25-30 dakika mayalandırın. Kremayı kaynama noktasına gelince vişne reçeli ekleyin. İkiye ayırıp yarısına beyaz, yarısına bitter çikolata ekleyip eritin. Donut'ları sıvı yağda kızartın. Sıcakken sosa bulayın.

© lezzetler.com tarif no:69530 • adı:Çikolata Soslu Donut • gönderen:mavi kelebek • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:25