



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DONUT

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı un
¼ Yarım su bardağı kakao
Yarım çay kabartma tozu
Bir tutam tuz
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı badem sütü
¼ Yarım su bardağı muz püresi
4 yemek kaşığı
Hindistan cevizi yağı
1 çay kaşığı vanilya esansı
Üzeri için:
100 g bitter çikolata
100 g beyaz çikolata
Renkli süsleme şekerlemesi

Geniş bir karıştırma kabına un, kakao, kabartma tozu, tuz ve toz şekeri karıştırın. Ayrı karıştırma kabında ise badem sütü, muz püresi, Hindistan cevizi yağı ve vanilya esansını karıştırın. Islak malzemeleri kuru malzemelerin üzerine ekleyip bir spatula yardımıyla tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar karıştırın. Karışımı bir sıkma torbasına doldurun. yağladığınız donut kalıplarına ya da ortası boş kalacak şekilde minik kek kalıplarına kalıbın 2/3'ünü dolduracak şekilde sıkın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 11-13 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Üzeri için çikolataları ayrı kaplarda benmari usulü eritin. Soğuyan donutların yarısını beyaz çikolataya yarısını bitter çikolataya batırın. Üzerini renkli şekerlemelerle süsleyip servis yapın.

