ÇİKOLATALI DONUT

https://www.milliyet.com.tr

3 su bardağı ile un
1,5 su bardağı ile süt
Yarım çay bardağı ile ılık su
Yarım su bardağı ile toz şeker
42 gram yani 1 paket yaş maya
Yarım çay kaşığı tuz
75 gram taze köy tereyağı
2 tane yumurta
Üzerini Süslemek için:
200 gram kadar gerçek bitter çikolata kitlesi
200 gram gerçek beyaz çikolata
2 yemek kaşığı ince ile çekilmiş fındık içi
2 yemek kaşığı ile renkli şekerleme
Kızartmak için:
1,5 su bardağı ayçiçeği yağı

Yaş mayayı derin bir karıştırma kabına alarak, süt ve ılık su ile karıştırarak eritin
Oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını, yumurtanın sarısı, tuzu ve toz şekerini ekledikten sonra karıştırma işlemine devam edin
Unu süt ve ılık su ile karıştırarak erittiğiniz karışıma unu azar azar ekleyerek tüm malzemeyi.
Kulak memesi yumuşaklığında olana kadar yoğurun.
Üzerine nemli bir bez örttükten sonra oda sıcaklığında 30 dakika kadar, dinlendirin.
Mayalanan hamuru un serpelediğiniz mutfak tezgâhı üzerinde, bir merdane ile yaklaşık 1 cm. kalınlığında açın.
Su bardağı ağzı ya da yuvarlak bir kalıp ile açtığınız hamurdan yuvarlak parçalar ayırın.
Alışılagelmiş donut şeklini vermek için orta bölümlerini yuvarlak, küçük bir su şişesi kapağı ile alın.
Arta kalan hamurları tekrar yoğurarak yeniden açın ve aynı işlemi tüm hamur için tek tek uygulayın.
Hamur bittiğinde hazırlamış olduğunuz donut hamurlarını, unlanmış tezgaha ya da yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisi içine üzerinde mayalanmaları için tek sıra halinde 10 dakika kadar daha bekletin.
Ayçiçeği yağını derin bir tencerede iyice kızdırın.
Mayalananmış hamurları ters yüz çevirerek yakmadan kızartın.
Nar gibi kızaran, iştahınız gibi kabartan donutları fazla yağ içmemesi için üzeri kağıt havlu serili bir servis tabağına alın.
Bu sırada bitter ve beyaz kuvertür çikolatayı benmari usulü, ayrı kaplarda eritin.
Dinlenen donutların bir yüzünü eritmiş olduğunuz bu çikolataya bandırdıktan sonra servis tabağına alın.
Arzu ve damak zevkinize göre; ince çekilmiş fındık içinin yanı sıra donutları renkli şekerlemeler ile süsledikten sonra sevdiklerinizle kahve ya da çay ile ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:163757 • adı:Çikolatalı Donut • gönderen:Doctor • indirme tarihi:22.05.2024 - 06:19