



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONUT PASTA

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

1 su bardağı un  
1/4 su bardağı kakao  
Kabartma tozu  
1 tutam tuz  
Yarım su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı badem sütü  
1/4 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

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 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. Çikolataları aynı kaptaki benmari usulü eritin. Soğuyan donutları yarısını beyaz çikolataya yarısını bitter çikolataya batırın. Kenarını renkli süsleme şekerine batırıp süsleyip servis yapın.

