



DONUT

<https://www.ruhundoysun.com>

3 adet Yumurta
125g Pudra şekeri
300 g Un
2,5 tatlı kaşığı Kabartma tozu
1 tatlı kaşığı Deniz tuzu
125ml Krema
125ml Süt
125ml Eritilmiş tereyağı
1 tatlı kaşığı Tarçın

Geniş bir kaptan, yumurta ve 110 gram şekeri rengi açılıp, krema kıvamına gelene kadar çırp. Elenmiş un, kabartma tozu ve tuzu karıştırıp, yumurtalı karışıma ekle. Krema ve sütün tamamını ve tereyağının yarısını bu karışıma yedir. Kalan şeker ve tarçını karıştırıp bir kenara koy. Döküm tavayı ateşin üstünde ısıt. Kalan tereyağını tavanın gözlerine dağıtıp kızdır. Donut harcını bir kaşık yardımıyla tavanın gözlerindeki yağda kızart. Şişeceğini hesap ederek kenarlarında boşluk bırak. Her iki tarafını da 3-4 dakika kızarana kadar pişir. Donutları tarçınli şekerle karıştır.

