הכמויות מיועדות להכנת 16 יחידות.

רכיבים:

כוס חלב חם (לא רותח) או מים
20 גרם שמרים
1 כוס סוכר
3 כוסות קמח
1 כפית מלח
3 ביצים
60 גרם חמאה (או מרגרינה) מומסת

לציפוי:
50 גרם אבקת סוכר
1 כף קינמון

אופן ההכנה:
1. מערבבים בקערה קטנה את החלב, השמרים והסוכר. שמים את הקמח, המלח, הביצים והחמאה בקערת המערבל או על משטח העבודה ויוצרים גומה במרכז. יוצקים את השמרים לתוך הגומה ולשים לבצק כ- 10 דקות. משהים להתפחה כ- 40 דקות או עד שהבצק מכפיל את נפחו.
2. מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעלה בעובי 2 ס"מ. קורצים בבצק עיגולים בעזרת כוס, ובמרכזם עיגולים קטנים יותר, בעזרת כוסית קטנה, כך שיתקבלו טבעות בצק. מניחים את הטבעות על משטח מקומח ומכסים במגבת. משהים להתפחה כחצי שעה.
3. מחממים בסיר שמן לחום בינוני-גבוה (180 מעלות). מכניסים לסיר כארבעה דונאטס בכל פעם (לפי גודל הסיר), מזהיבים כשתי דקות מצד אחד והופכים לצד השני. מוציאים מהשמן ומניחים על מגבות נייר לספיגת עודפי השמן. מצננים מעט, מפזרים אבקת סוכר וקינמון ומגישים חם.