



הכמות מיעודות להכנת 16 יחידות

רכיבים:

kos חלב חם (לא רותח) או מים

20 גרם שמרי

1 כוס סוכר

3 כוסות קמח

1 כפיתמלח

3 ביצים

60 גרם חמאה (או מרגרינה) מומסת

לציפוי:

50 גרם אבקת סוכר

1 כף קינמון

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה קטנה את החלב, השמרם והסוכר. שמים את הקמח, המלח, הביצים והחמאה בקערת המערבל או על משטח העבודה ויצרים גומה במרכזו. יוצקים את השמרם לתוך הגומה ולשימים לבצק כ- 10 דקות. משלים להתפחה כ- 40 דקות או עד שהבצק מכפיל את נפחו.

2. מרידדים את הבצק על משטח מקומח לעלה בעובי 2 ס"מ. קורצים בבצק עיגולים בעזרת כוס, ובמרכזם עיגולים קטנים יותר, בעזרת כוסית קטנה, כך שייתקבלו טבעות בצק. מניחים את הטבעות על משטח מקומח ומכסים במגבת. משלים להתפחה כחצי שעה.

3. מחממים בסיר שמן לחום ביןוני-גבובה (180 מעלות). מכינים לסיר כ ארבעה דונאטס בכל פעם (לפי גודל הסיר), מזהיבים כשתרי דקות אחד והופכים לצד השני. מוציאים מהשמן ומניחים על מגבות נייר לספיגת עודפי השמן. מצננים מעט, מפזרים אבקת סוכר וקינמון ומגישים חם.