

Donaty rumowe z lukrem



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	70 dag
drożdże suche	10 g
mleko ciepłe	300 ml
jajka	4 sztuki
masło	50 g
rum	4 łyżki
cukier	3 łyżki
cukier waniliowy	16 g
sól	szczypta
lukier biały	
kolorowa posypka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Sposób wykonania:
Mąkę pszenną wymieszać ze szczyptą soli, cukrami oraz suchymi drożdżami w misce łyżką, wlać ciepłe mleko, wbić jajka i wyrobić ręką elastyczne ciasto, wlać rozpuszczone płynne masło oraz rum i ponownie wyrobić ciasto,
- KROK 2 wierzch oprószyć delikatnie mąką, przykryć ściereczką, odstawić na godzinę w ciepłe miejsce.
- KROK 3 2. Gdy wyrośnie, wyłożyć na stolnicę oprószoną mąką, rozwałkować na grubość 1,5 cm, szklanką wycinać krążki, w środku wyciąć kółka kieliszkiem. Odstawić na 20 minut do wyrośnięcia.

- KROK 4 3. Oponki smażyć w rozgrzanym oleju z każdej strony po kilka minut na złocisty kolor -ja smażyłam we frytownicy ustawionej na moc 170*c.
- KROK 5 4. Upieczone studzić na kratce kuchennej wyłożonej ręcznikiem kuchennym aby osączyć z nadmiaru tłuszczu.
Zimne polukrować i udekorować dowolnie.