

Tefal

11



Doughnut



Snack Collection

Donuts / Pączki / Donut / Munk /
Smultring / Donitsi / Пончик

Snack Collection
3-4 min

Snack Collection
Precision
P1 - 2-4 min

en Summary

Cheddar and jalapeño doughnuts.....	4
Easy doughnuts	4
Lemon and poppy seed doughnuts ..	5
Traditional doughnuts	5

fr Sommaire

Donuts cheddar et piment	
Jalapeño	6
Donuts faciles	6
Donuts au citron et graines de pavot	7
Donuts traditionnels.....	7

pl Podsumowanie

Pączki z cheddarem i jalapeño	8
Proste pączki	8
Pączki z cytryną i makiem.....	9
Tradycyjne pączki	9

de Inhalt

Donuts mit Cheddar und	
Jalapeño	10
Einfache Donuts	10
Zitronen-Mohn-Donuts	11
Traditionelle Donuts	11

nl Overzicht

Donuts met cheddar en jalapeño's ...	12
Eenvoudige donuts	12
Donuts met citroen en maanzaad.....	13
Traditionele donuts	13

da Oversigt

Doughnuts med cheddar og	
jalapeños	14
Nemme doughnuts	14
Doughnut med citron og birkes	15
Traditionelle doughnuts.....	15

sv Sammanfattning

Cheddar- och jalapeñomunkar.....	16
Enkla munkar	16
Citron- och vallmofrömunskar	17
Traditionella munkar	17

no Sammendrag

Smultringer med cheddar og	
jalapeno	18
Enkle smultringer	18
Smultringer med sitron og valmuefrø ..	19
Tradisjonelle smultringer	19

fi Yhteenveto

Cheddar-jalapenodonitsit	20
Helpot donitsit	20
Sitruuna-unikonsiemendonitsit	21
Perinteiset donitsit.....	21

uk Стислий опис

Пончики з чеддером і халапеньйо.....	22
Легкі пончики	22
Лимонні пончики з маком	23
Традиційні пончики.....	23



Snack Collection

CHEDDAR AND JALAPEÑO DOUGHNUTS

INGREDIENTS For 6 pieces

- 200 g plain flour
- 80 g grated Cheddar cheese
- 1 sachet baking powder
- 40 g finely chopped jalapenos
- 4 cl olive oil
- 2 eggs
- 12 cl milk
- 1 tbsp Mexican spice mix
- 2 pinches of salt

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Pour all the ingredients into a large bowl and mix with a spatula until smooth.

Preheat the appliance.

Spoon 3 tablespoons into each mould.

Check for doneness and restart if necessary.

Turn out immediately onto a wire rack.

Tips: Adjust the amount of chilli to taste.

EASY DOUGHNUTS

INGREDIENTS For 9 pieces

- 2 egg yolks
- 50 g caster sugar
- 60 g melted butter
- 40 g milk
- 120 g plain flour
- 1 tsp baking powder
- Icing sugar

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Whisk the egg yolks with the sugar until the mixture whitens and becomes frothy.

Add the melted butter and milk. Mix with a spatula. Add the flour and baking powder and mix until the mixture is smooth.

Preheat your appliance.

Using a piping bag, fill the moulds three-quarters full.

Turn out immediately and leave to cool on a wire rack.

Tips: Prepare a glaze by mixing icing sugar with a little milk to obtain a thick but still runny consistency. Dip the top of the cooled doughnuts in the glaze and leave them to stand until the glaze hardens. You can also add chocolate chips to the dough for chocolatey doughnuts or dust with coloured sprinkles for a festive touch.

LEMON AND POPPY SEED DOUGHNUTS

INGREDIENTS For 9 pieces

- 2 egg yolks
- 50 g caster sugar
- 1 lemon zest
- 60 g melted butter
- 2 cl milk
- 2 cl lemon juice
- 120 g plain flour
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp poppy seeds

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Whisk the egg yolks with the sugar and zest until the mixture whitens and becomes frothy.

Add the butter, milk and lemon juice. Mix with a spatula. Add the flour, baking powder and poppy seeds and mix until smooth.

Preheat your appliance.

Using a piping bag, fill the moulds three-quarters full.

Check for doneness and restart if necessary.

Turn out immediately and leave to cool on a wire rack.

Tips: Make a lemon glaze by mixing icing sugar with fresh lemon juice until smooth and thick but still runny. Add finely grated lemon zest for a more intense lemon flavour and poppy seeds for decoration and texture.

TRADITIONAL DOUGHNUTS

INGREDIENTS For 12 pieces

- 8 cl milk
- 30 g sugar
- 4 g dried baking powder
- 200 g plain flour
- 1 cl vegetable oil
- 1 egg at room temperature
- 30 g soft butter
- Icing sugar

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Warm the milk in the microwave to between 38°C and 40°C. Be careful not to let the milk get too hot as this may deactivate the yeast. Place the yeast to be rehydrated in a small bowl with the warm milk and sugar.

Whisk to combine. Leave to stand for 3 minutes. The yeast should have dissolved.

Pour the flour and salt into a bowl. Add the oil, egg and milk, yeast and sugar mixture. Knead by hand for 2 minutes, then add the soft butter and knead until the dough comes together slightly (about 2 minutes). The dough should remain sticky. Cover with a clean cloth and leave to rise for 1h30min in a warm place. Pour the dough onto a floured table and form into a ball by folding the ends into the centre. Weigh the dough into 30 g pieces and shape into balls, folding the ends into the centre. Place them on a floured baking sheet and leave to rise for 30 minutes.

Preheat your appliance.

Make a hole in the centre with your thumb, then enlarge the hole to place the doughnut in the mould.

Repeat the cooking process until all the dough pieces have been used up.

Turn out immediately and leave to cool on a wire rack.

Tips: To make the balls rise, you can use an oven preheated to 30°C for 15 minutes.

DONUTS CHEDDAR ET PIMENT JALAPEÑO

INGRÉDIENTS Pour 6 pièces

- 200 g de farine T45
- 80 g de cheddar râpé
- 1 sachet de levure chimique
- 40 g de piment jalapeño finement haché
- 4 cl d'huile d'olive
- 2 œufs
- 12 cl de lait
- 1 càc de mélange mexicain
- 2 pincées de sel

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS

Dans un grand récipient, versez tous les ingrédients et mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

Déposez 3 càs dans chaque moule.

Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Démoulez aussitôt sur une grille.

Conseils: Ajustez la quantité de piment selon vos goûts.

DONUTS FACILES

INGRÉDIENTS Pour 9 pièces

- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre fondu
- 40 g de lait
- 120 g de farine T45
- 1 càc de levure chimique
- Sucre glace

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS

Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez le beurre fondu et le lait. Mélangez à l'aide d'une spatule. Ajoutez la farine et la levure puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

À l'aide d'une poche à douille remplissez les moules aux trois-quarts.

Démoulez aussitôt et laissez refroidir sur une grille.

Conseils: Pour un glaçage, mélangez du sucre glace avec un peu de lait pour obtenir une consistance épaisse mais encore coulante. Trempez le dessus des donuts refroidis dans le glaçage et laissez-les reposer jusqu'à ce que le glaçage durcisse. Vous pouvez également ajouter des pépites de chocolat à la pâte pour des donuts chocolatés ou saupoudrer des vermicelles colorés pour une touche festive.

DONUTS AU CITRON ET GRAINES DE PAVOT

INGRÉDIENTS Pour 9 pièces

- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron
- 60 g de beurre fondu
- 2 cl de lait
- 2 cl de jus de citron
- 120 g de farine T45
- 1 càc de levure chimique
- 1 càc de graines de pavot

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS

Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre et le zeste jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez le beurre, le lait et le jus de citron. Mélangez à l'aide d'une spatule. Ajoutez la farine, la levure et les graines de pavot puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

À l'aide d'une poche à douille, remplissez les moules aux trois-quarts.

Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Démoulez aussitôt et laissez refroidir sur une grille.

Conseils: Réalisez un glaçage au citron en mélangeant du sucre glace avec du jus de citron frais jusqu'à obtenir une consistance lisse et épaisse mais encore coulante. Ajoutez un zeste de citron finement râpé pour un goût citronné plus intense et des graines de pavot pour la décoration et la texture.

DONUTS TRADITIONNELS

INGRÉDIENTS Pour 12 pièces

- 8 cl de lait
- 30 g de sucre
- 4 g de levure de boulanger déshydratée
- 200 g de farine T45
- 1 cl d'huile végétale
- 1 œuf à température ambiante
- 30 g de beurre mou
- Sucre glace

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS

Faites tiédir le lait au micro-ondes pour atteindre une température comprise entre 38 °C et 40 °C. Attention à ce que le lait ne soit pas trop chaud au risque de désactiver la levure. Mettez la levure à réhydrater dans un petit bol avec le lait tiède et le sucre. Mélangez à l'aide d'un fouet. Laissez reposer 3 min. La levure doit être dissoute.

Dans un récipient, versez la farine et le sel. Ajoutez l'huile, l'œuf et le mélange lait, levure et sucre. Pétrissez à la main pendant 2 min puis incorporez le beurre mou et pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache légèrement (environ 2 min). La pâte reste collante. Couvrez d'un linge propre et laissez pousser la pâte pendant 1h30 dans un endroit chaud.

Versez la pâte sur une table farinée puis faites une boule en rabattant les extrémités au centre. Pesez des pâtons de 30 g et faites des boules en rabattant les extrémités au centre. Déposez-les sur une plaque farinée et laissez-les pousser 30 min.

Faites préchauffer votre appareil.

Faites un trou avec votre pouce au centre puis élargissez le trou pour placer le donut dans le moule.

Répétez la cuisson jusqu'à épuisement.

Démoulez aussitôt et laissez-les refroidir sur une grille.

Conseils: Pour faire lever les boules, vous pouvez utiliser un four préchauffé à 30 °C pendant 15 minutes.

Découvrez plus de
recettes et partagez les
vôtres sur l'app My Tefal



PĄCZKI Z CHEDDAREM I JALAPEÑO

SKŁADNIKI 6 sztuk

- 200 g mąki tortowej
- 80 g startego cheddaru
- 1 saszetka proszku do pieczenia
- 40 g drobno posiekanych papryczek jalapeño
- 4 cl oliwy z oliwek
- 2 jaja
- 12 cl mleka
- 1 łyżka mieszanki przypraw meksykańskich
- 2 szczypty soli

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wlej wszystkie składniki do dużej miski i mieszaj łypatką aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Rozgrzej urządzenie.

Umieść 3 łyżki w każdej formie.

Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa.

Wyjmij i natychmiast przełóż na druciany stojak.

Wskazówki: Dostosuj ilość chili wedle własnych preferencji.

PROSTE PĄCZKI

SKŁADNIKI 9 sztuk

- 2 żółtka jaj
- 50 g cukru pudru
- 40 g stopionego masła
- 40 g mleka
- 120 g mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Cukier puder

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Ubijaj żółtka z cukrem, aż mieszanina uzyska biały kolor i spieni się.

Dodaj roztopione masło i mleko. Wymieszaj łypatką. Dodaj mąkę i proszek do pieczenia i mieszaj, aż mieszanina uzyska gładką konsystencję.

Rozgrzej urządzenie.

Używając rękawa cukierniczego, wypełnij formy do 3/4.

Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Wskazówki: Przygotuj polewę, mieszając cukier puder z odrobiną mleka, aby uzyskać gęstą, ale wciąż płynną konsystencję. Zanurz górną część schłodzonych pączków w polewie i pozostaw je do stwardnienia polewy. Możesz też dodać do ciasta na pączki wiórki czekoladowe lub posypać je kolorową posypką, aby nadać im świąteczny wygląd.

PĄCZKI Z CYTRYNĄ I MAKIEM

SKŁADNIKI 9 sztuk

- 2 żółtka jaj
- 50 g cukru pudru
- Skórka z 1 cytryny
- 60 g stopionego masła
- 2 cl mleka
- 2 cl soku z cytryny
- 120 g mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka maku

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Ubijaj żółtka z cukrem i skórką, aż mieszanina uzyska biały kolor i spieni się.

Dodaj masło, mleko i sok z cytryny. Wymieszaj łypatką. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i nasiona maku.

Mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji.

Rozgrzej urządzenie.

Używając rękawa cukierniczego, wypełnij formy do 3/4.

Sprawdź, czy wypiek się udał, i w razie potrzeby zacznij od nowa.

Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Wskazówki: Przygotuj polewę cytrynową, mieszając cukier puder ze świeżym sokiem z cytryny, aż stanie się gładka i gęsta, ale wciąż płynna. Dodaj drobno startą skórkę z cytryny, aby uzyskać bardziej intensywny smak cytryny, oraz mak dla dekoracji i tekstury.

TRADYCYJNE PĄCZKI

SKŁADNIKI 12 sztuk

- 8 cl mleka
- 30 g cukru
- 4 g proszku do pieczenia
- 200 g mąki tortowej
- 1 cl oleju roślinnego
- 1 jajko w temperaturze pokojowej
- 30 g miękkiego masła
- Cukier puder

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min

KROKI I INSTRUKCJE:

Podgrzej mleko w kuchence mikrofalowej do temperatury od 38–40°C. Uważać, aby nie doprowadzić mleka do zbyt wysokiej temperatury, ponieważ może to spowodować dezaktywację drożdży. Umieść drożdże do nawodnienia w małej misce z ciepłym mlekiem i cukrem. Mieszaj aż do połączenia się składników. Odstaw na 3 minuty. Drożdże powinny się rozpuścić.

Dodaj do miski mąkę i sól. Dodaj olej, jajko, mleko, drożdże i mieszaninę cukru. Wyrabiaj ręcznie przez 2 minuty, a następnie dodaj miękkie masło i wyrabiaj, aż ciasto się z nim połączy (około 2 minuty).

Ciasto powinno pozostać lepkie. Przykryj czystą szmatką i pozostaw w ciepłym miejscu na 1,5 godziny do wyrośnięcia.

Umieść ciasto na stole oprószonym mąką i uformuj w kulkę, składając brzegi do środka. Podziel ciasto na kawałki o wadze 30 g i ukształtuj z nich kulki, składając brzegi do środka. Umieść je na oprószonej mąką blasze do pieczenia i pozostaw do wyrośnięcia na 30 minut.

Rozgrzej urządzenie.

Zrób kciukiem otwór w środku każdego pączka, a następnie powiększ otwór, aby umieścić pączek w formie. Powtarzaj ten proces, aż zużyjesz wszystkie kawałki ciasta.

Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Wskazówki: Pomóc kulkom wyrosnąć, możesz je włożyć na 15 minut do piekarnika podgrzanego do 30°C.

Odkryj więcej przepisów i podziel się swoimi własnymi w aplikacji My Tefal.



DONUTS MIT CHEDDAR UND JALAPEÑO

ZUTATEN Für 6 Stück

- 200 g Mehl
- 80 g Cheddar, gerieben
- 1 Päckchen Backpulver
- 40 ml Olivenöl
- 2 Eier
- 120 ml Milch
- 1 EL mexikanische Gewürzmischung
- 2 Prisen Salz

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min. 30 sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Teigschaber glatt rühren.

Das Gerät vorwärmen.

3 Esslöffel in jede Form geben.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Herauslösen und sofort auf einen Gitterrost geben.

Tipps: Passen Sie die Chili-Menge nach Geschmack an.

EINFACHE DONUTS

ZUTATEN Für 9 Stück

- 2 Eigelb
- 50 g Kristallzucker
- 60 g Butter, geschmolzen
- 40 g Milch
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Puderzucker

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 2 min. 30 sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Eigelb mit dem Zucker verquirlen, bis die Masse hell und schaumig ist.

Geschmolzene Butter und Milch hinzugeben. Mit einem Teigschaber mischen. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Das Gerät vorheizen.

Die Formen mit einem Spritzbeutel zu drei Vierteln füllen.

Sofort herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipps: Für die Glasur Puderzucker mit etwas Milch mischen, um eine dicke, aber dennoch flüssige Konsistenz zu erhalten. Die Oberseite der gekühlten Donuts in die Glasur eintauchen und so lange stehen lassen, bis die Glasur fest geworden ist. Sie können auch Schokoladenstückchen in den Teig geben oder die Donuts mit farbigen Streuseln bestreuen.

ZITRONEN-MOHN-DONUTS

ZUTATEN Für 9 Stück

- 2 Eigelb
- 50 g Kristallzucker
- 1 Zitronenschale
- 60 g Butter, geschmolzen
- 20 ml Milch
- 20 ml Zitronensaft
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Mohnsamen

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 2 min. 30 sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Eigelb mit dem Zucker und Zitronenschale verquirlen, bis die Masse hell und schaumig ist.

Butter, Milch und Zitronensaft hinzugeben. Mit einem Teigschaber mischen. Mehl, Backpulver und Mohn dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Gerät vorheizen.

Die Formen mit einem Spritzbeutel zu drei Vierteln füllen.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Sofort herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipps: Für die Zitronenglasur Puderzucker mit frischem Zitronensaft mischen, um eine glatte und dicke, aber dennoch flüssige Konsistenz zu erhalten. Fein geriebene Zitronenschale für einen intensiveren Zitronengeschmack und Mohn für Dekoration und Textur hinzufügen.

TRADITIONELLE DONUTS

ZUTATEN Für 12 Stück

- 80 ml Milch
- 30 g Zucker
- 4 g Trockenhefe
- 200 g Mehl
- 10 ml Pflanzenöl
- 1 Ei bei Raumtemperatur
- 30 g weiche Butter
- Puderzucker

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Milch in der Mikrowelle auf 38 °C bis 40 °C erwärmen. Darauf achten, dass die Milch nicht zu heiß wird, da sonst die Hefe nicht mehr arbeiten kann. Geben Sie die Hefe, die rehydriert werden muss, in eine kleine Schüssel mit der warmen Milch und dem Zucker. Mit einem Schneebesen verrühren. 3 Minuten lang ruhen lassen. Die Hefe sollte sich aufgelöst haben.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Öl, Ei, Milch, Hefe und Zucker hinzugeben. 2 Minuten von Hand kneten, dann die weiche Butter hinzugeben und kneten, bis der Teig etwas zusammenkommt (ca. 2 Minuten). Der Teig sollte klebrig bleiben. Mit einem sauberen Tuch abdecken und 1,5 Stunden lang an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf geben. Nun durch Falten der Ränder zur Mitte hin zu einer Kugel formen. Den Teig in 30 g Stücke teilen und zu Kugeln formen. Dabei die Ränder zur Mitte hin falten. Auf ein bemehltes Backblech legen und 30 Minuten aufgehen lassen.

Das Gerät vorheizen.

Mit dem Daumen ein Loch in die Mitte drücken und das Loch dann vergrößern, um den Donut in die Form zu legen. Den Backvorgang wiederholen, bis alle Teigstücke aufgebraucht sind.

Sofort herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipps: Um die Kugeln aufgehen zu lassen, können Sie sie 15 Minuten bei 30°C in den Ofen geben.

Entdecken Sie weitere Rezepte
und teilen Sie Ihre eigenen
Rezepte in der App „My Tefal“.



DONUTS MET CHEDDAR EN JALAPEÑO'S

INGREDIËNTEN Voor 6 stuks

- 200 g bloem
- 80 g geraspte cheddardaas
- 1 zakje bakpoeder
- 40 g fijn gesneden jalapeño's
- 4 cl olijfolie
- 2 eieren
- 12 cl melk
- 1 el Mexicaanse kruidenmix
- 2 snufjes zout

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Giet alle ingrediënten in een grote kom en meng met een spatel tot een glad mengsel.

Verwarm het apparaat voor.

Schep 3 eetlepels in elke bakvorm.

Controleer op gaarheid en start het bakproces opnieuw indien nodig.

Haal de donuts eruit en leg ze direct op een rooster.

Tips: Pas de hoeveelheid chilipeper naar smaak aan.

EENVOUDIGE DONUTS

INGREDIËNTEN Voor 9 stuks

- 2 eierdooiers
- 50 g fijne kristalsuiker (4 el)
- 60 g gesmolten boter
- 40 g melk
- 120 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- Poedersuiker

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Klop de eierdooiers met de suiker totdat het mengsel wit en schuimig wordt.

Voeg de gesmolten boter en de melk toe. Meng het geheel met een spatel. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng het tot een glad mengsel.

Verwarm het apparaat voor.

Vul de bakvormen voor driekwart met behulp van een spuitzak.

Haal de madeleines er onmiddellijk uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Maak een glazuur door poedersuiker met een beetje melk te mengen tot een dikke maar toch vloeibare consistentie. Doop de bovenkant van de afgekoelde donuts in het glazuur en laat ze staan tot het glazuur verhardt. Je kunt ook chocoladestukjes aan het deeg toevoegen voor chocoladeachtige donuts of ze besprenkelen met gekleurde strooisels voor een feestelijk tintje.

DONUTS MET CITROEN EN MAANZAAD

INGREDIËNTEN Voor 9 stuks

- 2 eierdooiers
- 50 g fijne kristalsuiker (4 el)
- 1 citroen (rasp)
- 60 g gesmolten boter
- 2 cl melk
- 2 cl citroensap
- 120 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl maanzaad

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Klop de eierdooiers met de suiker en citroenrasp totdat het mengsel wit en schuimig wordt.

Voeg de boter, de melk en het citroensap toe. Meng het geheel met een spatel. Voeg de bloem, het bakpoeder en het maanzaad toe en meng dit tot een glad mengsel.

Verwarm het apparaat voor.

Vul de bakvormen voor driekwart met behulp van een spuitzak.

Controleer op gaarheid en start het bakproces opnieuw indien nodig.

Haal de madeleines er onmiddellijk uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Maak een citroenglazuur door poedersuiker met vers citroensap te mengen tot een glad en dik mengsel dat nog steeds vloeibaar is. Voeg fijne citroenrasp toe voor een intensere citroensmaak en maanzaad voor decoratie en textuur.

TRADITIONELE DONUTS

INGREDIËNTEN 12 stuks

- 8 cl melk
- 30 g suiker
- 4 g gedroogde gist
- 200 g bloem
- 1 cl plantaardige olie
- 1 ei op kamertemperatuur
- 30 g zachte boter
- Poedersuiker

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Verwarm de melk in de magnetron tot een temperatuur tussen 38°C en 40°C. Zorg ervoor dat de melk niet te heet wordt, anders kan de gist worden gedeactiveerd. Doe de gist in een kleine kom met de warme melk en de suiker. Meng alles met een garde. Laat 3 minuten rusten. De gist moet zijn opgelost.

Doe het meel en zout in een kom. Voeg de olie, het ei en het mengsel van melk, gist en suiker toe. Kneed 2 minuten met de hand, voeg vervolgens de zachte boter toe en kneed tot het deeg enigszins een geheel vormt (ongeveer 2 minuten). Het deeg moet kleverig blijven. Dek af met een schone doek en laat het deeg 1 uur en 30 minuten rijzen op een warme plaats.

Leg het deeg op een met bloem bestoven tafel en maak er een bal van door de uiteinden naar het midden te vouwen. Weeg stukjes deeg van 30 g af en maak er balletjes van, waarbij je de uiteinden naar het midden vouwt. Leg ze op een met bloem bestoven bakplaat en laat ze 30 minuten rijzen.

Verwarm het apparaat voor.

Maak met je duim een gat in het midden en vergroot vervolgens het gat om de donut in de bakvorm te plaatsen.

Herhaal het bakproces totdat alle deegstukjes zijn gebruikt.

Haal de madeleines er onmiddellijk uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Om de balletjes te laten rijzen, kan je gedurende 15 minuten een oven gebruiken die is voorverwarmd tot 30 °C.

DOUGHNUTS MED CHEDDAR OG JALAPEÑOS

INGREDIENSER 6 stk.

- 200 g hvedemel
- 80 g revet cheddarost
- 1 brev bagepulver
- 40 g finthakkede jalapeños
- 0,4 dl olivenolie
- 2 æg
- 1,2 dl mælk
- 1 spsk. mexicansk krydderiblanding
- 2 knivspidser salt

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Hæld alle ingredienserne i en stor skål, og bland dem med en palet, indtil blandingen er lind.

Forvarm apparatet.

Hæld 3 spsk. i hver form.

Tjek, om de er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Tag dem af, og læg dem på en bagerist.

Tips: Juster mængden af chili efter smag.

NEMME DOUGHNUTS

INGREDIENSER 9 stk.

- 2 æggeblommer
- 50 g sukker
- 60 g smeltet smør
- 40 g mælk
- 120 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- Flormelis

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pisk æggeblommerne med sukkeret, indtil blandingen bliver lys og skummende.

Tilsæt smeltet smør og mælk. Bland med en palet. Tilsæt mel og bagepulver, og bland, indtil blandingen er lind.

Forvarm apparatet.

Fyld formene tre fjerdedele med en sprøjtepose.

Tag dem ud, og lad dem køle af på en bagerist.

Tips: Tilbered en glasur ved at blande flormelis med lidt mælk for at opnå en tyk, men stadig flydende konsistens. Dyp toppen af de afkølede doughnuts i glasuren, og lad dem hvile, indtil glasuren hærdner. Du kan også tilsætte chokoladespånar til dejen for at få chokoladedoughnuts, eller drysse med farvet krymmel for at gøre dem mere festlige.

DOUGHNUT MED CITRON OG BIRKES

INGREDIENSER 9 stk.

- 2 æggeblommer
- 50 g sukker
- Skal af 1 citron
- 60 g smeltet smør
- 0,2 dl mælk
- 0,2 dl citronsaft
- 120 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. birkes

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pisk æggeblommerne med sukker og citronskal, indtil blandingen bliver lys og skummende.

Tilsæt smør, mælk og citronsaft. Bland med en palet. Tilsæt mel, bagepulver og birkes, og bland, indtil blandingen er lind.

Forvarm apparatet.

Fyld formene tre fjerdedele med en sprøjtepose.

Tjek, om de er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Tag dem ud, og lad dem køle af på en bagerist.

Tips: Lav en citronglasur ved at blande flormelis med frisk citronsaft, indtil blandingen er jævn og tyk, men stadig flydende. Tilsæt fintrevet citronskal for at få en mere intens smag af citron og birkes til dekoration og tekstur.

TRADITIONELLE DOUGHNUTS

INGREDIENSER 12 stk.

- 0,8 dl mælk
- 30 g sukker
- 4 g tørgær
- 200 g hvedemel
- 0,1 dl vegetabilsk olie
- 1 æg ved stuetemperatur
- 30 g blødt smør
- Flormelis

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Opvarm mælken i mikrobølgeovnen til mellem 38 ° og 40 °C. Vær forsigtig med ikke at lade mælken blive for varm, da dette kan ødelægge effekten af tørgæren. Hæld tørgæren i en lille skål sammen med den varme mælk og sukker. Pisk sammen. Lad stå i 3 minutter. Gæren skal opløses.

Hæld mel og salt i en skål. Tilsæt blandingen af olie, æg og mælk samt gær og sukker. Ælt i hånden i 2 minutter, tilsæt derefter det bløde smør, og ælt, indtil dejen samles en smule (ca. 2 minutter). Dejen skal være klæbrig. Tildæk med et rent viskestykke, og lad den hæve i 1 time og 30 minutter på et varmt sted. Hæld dejen over på et melet bord, og form den til en kugle ved at folde enderne ind mod midten. Vej dejen af til stykker på 30 g, og form dem til kugler, hvor enderne foldes sammen i midten. Læg dem på en melet bageplade, og lad dem hæve i 30 minutter.

Forvarm apparatet.

Lav et hul i midten med tommelfingeren, og forstør derefter hullet. Læg doughnutten i formen.

Gentag tilberedningsprocessen, indtil alle dejstykkerne er bagt.

Tag dem ud, og lad dem køle af på en bagerist.

Tips: For at få kuglerne til at hæve kan du bruge en ovn, der er forvarmet til 30 °C i 15 minutter.

CHEDDAR- OCH JALAPEÑOMUNKAR

INGREDIENSER För 6 st.

- 200 g vetemjöl
- 80 g riven cheddarost
- 1 tsk bakpulver
- 40 g finhackade jalapeños
- 4 cl olivolja
- 2 ägg
- 12 cl mjölk
- 1 msk mexikansk kryddblandning
- 2 nypor salt

Snack Collection
4 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser i en stor bunke och blanda med en slickepott tills det är slätt.

Förvärm apparaten.

Lägg 3 msk i varje form.

Kontrollera om de är klara och starta om vid behov.

Ta ur direkt och lägg på ett galler.

Tips: Justera mängden chili efter smak.

ENKLA MUNKAR

INGREDIENSER För 9 st.

- 2 äggulor
- 50 g strösocker
- 60 g smält smör
- 40 g mjölk
- 120 g vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- Florsocker

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Vispa äggulorna med sockret tills blandningen blir vit och skummande.

Tillsätt smält smör och mjölk. Blanda med en slickepott. Tillsätt mjöl och bakpulver och blanda tills det är slätt.

Förvärm apparaten.

Använd en spritspåse och fyll formarna till tre fjärdedelar.

Ta ur direkt och låt svalna på ett galler.

Tips: Gör en glasyr genom att blanda florsocker med lite mjölk för att få en tjock men ändå rinnig konsistens. Doppa ovansidan av de svalnade munkarna i glasyr och låt dem vila tills glasyren stelnar. Du kan även lägga till chokladknappar i degen för chokladmunkar eller pudra med färgglatt strössel för en festlig touch.

CITRON- OCH VALLMOFRÖMUNKAR

INGREDIENSER För 9 st.

- 2 äggulor
- 50 g strösocker
- 1 citronskal
- 60 g smält smör
- 2 cl mjölk
- 2 cl citronjuice
- 120 g vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 tsk vallmofrön

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Vispa äggulorna med socker och citronskal tills blandningen blir vit och skummande.

Tillsätt smör, mjölk och citronjuice. Blanda med en slickepott. Tillsätt mjöl, bakpulver och vallmofrön och blanda tills det är slätt.

Förvärm apparaten.

Använd en spritspåse och fyll formarna till tre fjärdedelar.

Kontrollera om de är klara och starta om vid behov.

Ta ur direkt och låt svalna på ett galler.

Tips: Gör en citronglasyr genom att blanda florsocker med färsk citronjuice tills den är slät och tjock, men ändå rinnande. Tillsätt finrivet citronskal för intensivare citrussmak och vallmofrön för dekoration och textur.

TRADITIONELLA MUNKAR

INGREDIENSER För 12 st.

- 8 cl mjölk
- 30 g socker
- 4 g torrjäst
- 200 g vetemjöl
- 1 cl vegetabilisk olja
- 1 ägg, rumstempererat
- 30 g mjukt smör
- Florsocker

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Värm mjölken i mikrovågsugnen till mellan 38 °C och 40 °C. Var försiktig så att mjölken inte blir för varm eftersom jästen då dör. Lägg jästen som ska lösas upp i en liten bunke med varm mjölk och socker. Vispa ihop. Låt stå i 3 minuter. Jästen ska ha lösts upp.

Häll mjöl och salt i en bunke. Tillsätt olja, ägg och mjölk samt jäst- och sockerblandningen. Knåda för hand i 2 minuter, tillsätt sedan mjukt smör och knåda tills degen går ihop lite (cirka 2 minuter). Degen ska vara klabbig. Täck med en ren hushållsduk och låt jäsa i 1 timme och 30 minuter på en varm plats.

Häll degen på ett mjölat bord och forma till en boll genom att vika ändarna mot mitten. Väg degen så att du får delar på 30 g, forma till bollar och vik in ändarna mot mitten. Lägg dem på en mjölad bakplåt och låt jäsa i 30 minuter.

Förvärm apparaten.

Gör ett hål i mitten med tummen och gör sedan hålet större för att placera munken i formen.

Upprepa tills alla degbitar har använts.

Ta ur direkt och låt svalna på ett galler.

Tips: För att bollarna ska jäsa kan du använda en ugn som förvärmats till 30 °C i 15 minuter.

SMULTRINGER MED CHEDDAR OG JALAPENO

INGREDIENSER 6 porsjoner

- 200 g hvetemel
- 80 g revet cheddar
- 1 liten pose bakepulver
- 40 g finhakke jalapenos
- 4 cl olivenolje
- 2 egg
- 12 cl melk
- 1 ss meksikansk krydderblending
- 2 klyper med salt

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Hell alle ingrediensene i en stor bolle, og bland med en slikkepott til massen er jevn.

Forvarm produktet.

Hell tre spiseskjeer i hver form.

Kontroller at de er stekt, og gjenta ved behov.

Vend ut på en rist.

Tips: Juster mengden chili etter smak.

ENKLE SMULTRINGER

INGREDIENSER 9 porsjoner

- 2 eggeplommer
- 50 g strøssukker
- 60 g smeltet smør
- 40 g melk
- 120 g hvetemel
- 1 ts bakepulver
- Melis

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Visp eggeplommene med sukkeret til blandingen blir hvit og skummer.

Tilsett smeltet smør og melk. Bland sammen med en slikkepott. Tilsett mel og bakepulver, og bland til blandingen er jevn.

Forvarm produktet.

Bruk en sprøytepose til å fylle formene tre fjerdedeler fulle.

Vend ut umiddelbart, og la dem avkjøles på rist.

Tips: Lag en glasur ved å blande melis med litt melk til en tykk, men fortsatt rennende konsistens. Dypp toppen av de avkjølte smultringene i glasuren, og la dem stå til glasuren stivner. Du kan også tilsette sjokoladebiter i deigen for å lage sjokoladesmultringer, eller strø over strøssel for å skape et festlig preg.

SMULTRINGER MED SITRON OG VALMUEFRØ

INGREDIENSER 9 porsjoner

- 2 eggeplommer
- 50 g strøssukker
- 1 sitron, skallet
- 60 g smeltet smør
- 2 cl melk
- 2 cl sitronsaff
- 120 g hvetemel
- 1 ts bakepulver
- 1 ts valmuefrø

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Visp eggeplommene med sukker og skallet til blandingen blir hvit og skummer.

Tilsett smør, melk og sitronsaff. Bland sammen med en slikkepott. Tilsett mel, bakepulver og valmuefrø, og bland til det er jevnt.

Forvarm produktet.

Bruk en sprøytepose til å fylle formene tre fjerdedeler fulle.

Kontroller at de er stekt, og gjenta ved behov.

Vend ut umiddelbart, og la dem avkjøles på rist.

Tips: Lag en sitronglasur ved å blande melis med fersk sitronsaff til blandingen er glatt og tykk, men fortsatt rennende. Tilsett finrevet sitronskall for en mer intens sitronsmak, og tilsett valmuefrø for dekorasjon og tekstur.

TRADISJONELLE SMULTRINGER

INGREDIENSER 12 porsjoner

- 8 cl melk
- 30 g sukker
- 4 g tørrgjær
- 200 g hvetemel
- 1 cl vegetabilsk olje
- 1 egg ved romtemperatur
- 30 g smeltet smør
- Melis

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Varm melken i mikrobølgeovnen til mellom 38 og 40 °C. Pass på at melken ikke blir for varm, siden det kan deaktivere gjæren. Bløtlegg gjæren i en liten bolle med varm melk og sukker. Visp for å blande sammen. La hvile i tre minutter. Gjæren skal løses opp.

Hell mel og salt i en bolle. Tilsett olje, egg og blandingen av melk, gjær og sukker. Elt for hånd i to minutter, tilsett deretter det myke smøret, og elt til du får en deig (cirka to minutter). Deigen skal være klissete. Dekk til med et rent kjøkkenhåndkle, og la den heve i 1,5 timer på et varmt sted.

Hell deigen på et melet bord, og form den til en ball ved å brette endene inn mot midten. Del deigen i biter på 30 gram, og form dem til baller ved å brette endene inn mot midten. Legg dem på en stekeplate med mel, og la dem etterheve i 30 minutter.

Forvarm produktet.

Lag et hull i midten med tommelen, og forstørr deretter hullet for å plassere smultringen i formen.

Gjenta stekeprosessen til du har brukt opp all deigen.

Vend ut umiddelbart, og la dem avkjøles på rist.

Tips: For å få ballene til å heve kan du sette dem i en ovn som er forvarmet til 30 °C, i 15 minutter.

CHEDDAR-JALAPENODONITSIT

AINEKSET 6 kappaletta

- 200 g vehnäjauhoja
- 80 g cheddarraastetta
- 1 tl leivinjauhetta
- 40 g jalapenoja hienoksi silputtuna
- 40 ml oliiviöljyä
- 2 kananmunaa
- 1,2 dl maitoa
- 1 rkl meksikolaista mausteseosta
- 2 hyppysellistä suolaa

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 s

OHJEET:

Kaada kaikki ainekset suureen kulhoon ja sekoita lastalla, kunnes taikina on tasaista.

Esilämmitä laite.

Lusikoi 3 ruokalusikallista jokaiseen muottiin.

Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Siirrä heti rutilälle.

Vinkkejä: Lisää chiliä maun mukaan.

HELPOT DONITSIT

AINEKSET 9 kappaletta

- 2 munankeltuista
- 50 g hienoa sokeria
- 60 g sulatettua voita
- 0,4 dl maitoa
- 120 g vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- Tomusokeria

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 s

OHJEET:

Vatkaa munankeltuaiset ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi.

Lisää sulatettu voi ja maito. Sekoita lastalla. Lisää jauho ja leivinjauhe ja sekoita, kunnes seos on tasaista.

Esilämmitä laite.

Pursota taikinaa muotteihin niin, että se täyttää kolme neljäsosaa muoteista.

Siirrä heti jäähtymään rutilälle.

Vinkkejä: Valmista kuorrute sekoittamalla tomusokeri maitotilikkaan, jotta saat paksun mutta juoksevan koostumuksen. Upota jäähdytettyjen donitsien yläosa kuorruutteen ja anna niiden levätä, kunnes kuorrute on kovettunut. Voit myös lisätä taikinaan suklaahippuja suklaisia donitseja varten tai ripotella donitsien päälle värikkäitä nonparelleja, kun haluat juhlatunnelmaa.

SITRUUNA-UNIKONSIEMENDONITSIT

AINEKSET 9 kappaletta

- 2 munankeltuista
- 50 g hienoa sokeria
- 1 sitruunankuori
- 60 g sulatettua voita
- 20 ml maitoa
- 20 ml sitruunamehua
- 120 g vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl unikonsiemeniä

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 s

OHJEET:

Vatkaa munankeltuaiset, sokeri ja sitruunankuori vaaleaksi vaahdoksi.

Lisää voi, maito ja sitruunamehu. Sekoita lastalla. Lisää jauhot, leivinjauhe ja unikonsiemenet ja sekoita, kunnes taikina on tasaista.

Esilämmitä laite.

Pursota taikinaa muotteihin niin, että se täyttää kolme neljäsosaa muoteista.

Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Siirrä heti jäähtymään rutilälle.

Vinkkejä: Valmista sitruunakuorrute sekoittamalla tomusokeri tuoreeseen sitruunamehuun, kunnes kuorrute on tasaista ja paksua mutta juoksevaa. Lisää hienoksi raastettu sitruunankuori, jotta sitruunan maku tulee voimakkaammin esille, ja koristele unikonsiemenillä.

PERINTEISET DONITSIT

AINEKSET 12 kappaletta

- 80 ml maitoa
- 30 g sokeria
- 4 g kuivahiivaa
- 200 g vehnäjauhoja
- 10 ml kasviöljyä
- 1 huoneenlämpöinen kananmuna
- 30 g pehmeää voita
- Tomusokeria

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min

OHJEET:

Lämmitä maito mikroaaltouunissa 38–40 °C:n lämpötilaan. Varo, ettei maito lämpene liian kuumaksi, koska tällöin hiiva ei toimi. Liuota hiiva ja sokeri lämpimään maitoon pienessä kulhossa. Yhdistä vatkaamalla.

Anna levätä 3 minuutin ajan. Hiivan pitäisi olla liuennut.

Kaada jauhot ja suola kulhoon. Lisää öljy, muna sekä maidon, hiivan ja sokerin sekoitus. Vaivaa taikinaa käsin 2 minuuttia, lisää sitten pehmeä voi ja vaivaa, kunnes taikina on yhtenäistä (noin 2 minuuttia).

Taikinan tulee pysyä tahmeana. Peitä puhtaalla liinalla ja anna nousta 1,5 tuntia lämpimässä paikassa.

Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja muovaa siitä pallo taittamalla taikinan reunat keskelle. Jaa taikina 30 g painaviksi paloiksi ja muodosta paloista palloja taittamalla reunat keskelle. Aseta pallot jauhotetulle pellille ja anna nousta 30 minuutin ajan.

Esilämmitä laite.

Tee peukalolla kolo taikinapallon keskelle ja suurena koloa, jotta donitsi sopii muottiin.

Toista vaiheet, kunnes kaikki taikinapalat on käytetty.

Siirrä heti jäähtymään rutilälle.

Vinkkejä: Voit nostattaa taikinapalloja esilämmittämällä uunin 30 °C:een ja pitämällä niitä siellä 15 minuuttia.

ПОНЧИКИ З ЧЕДДЕРОМ І ХАЛАПЕНЬО

ІНГРЕДІЄНТИ На 6 порцій

- 200 г звичайного борошна
- 80 г тертого сиру чеддер
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 40 г дрібно нарізаного халапеньйо
- 40 мл оливкової олії
- 2 яйця
- 120 мл молока
- 1 ст.л. суміші мексиканських спецій
- 2 щіпки солі

Snack Collection
4 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Висипте всі інгредієнти у велику чашу і перемішайте лопаткою до однорідної маси.

Розігрійте прилад.

Викладіть по 3 столові ложки в кожну форму.

Перевірте готовність і за потреби повторіть процедуру.

Вийміть і відразу викладіть на решітку.

Поради: Регулюйте кількість перцю чилі за смаком.

ЛЕГКІ ПОНЧИКИ

ІНГРЕДІЄНТИ На 9 порцій

- 2 яєчних жовтки
- 50 г цукрового піску
- 60 г розтопленого вершкового масла
- 40 г молока
- 120 г звичайного борошна
- 1 ч.л. розпушувача тіста
- Цукрова пудра

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P1 - 2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Збийте жовтки із цукровою пудрою, поки суміш не побіліє і не стане пінистою.

Додайте розтоплене вершкове масло й молоко. Перемішайте лопаткою. Додайте борошно й розпушувач і перемішайте до однорідної маси.

Розігрійте прилад.

За допомогою кондитерського мішка наповніть форми на три чверті.

Відразу вийміть й залиште вистигати на решітці.

Поради: Приготуйте глазур, змішавши цукрову пудру з невеликою кількістю молока, щоб отримати густу, але достатньо рідку консистенцію. Занурте верхню частину остиглих пончиків у глазур і залиште їх стояти там, поки глазур не застигне. Також можна додати в тісто шоколадну крихту, щоб приготувати шоколадні пончики, або притрусити їх кольоровою посипкою, щоб надати їм святкового вигляду.

ЛИМОННІ ПОНЧИКИ З МАКОМ

ІНГРЕДІЄНТИ На 9 порцій

- 2 яєчних жовтки
- 50 г цукрового піску
- Цедра 1 лимона
- 60 г розтопленого вершкового масла
- 20 мл молока
- 20 мл лимонного соку
- 120 г звичайного борошна
- 1 ч.л. розпушувача тіста
- 1 ч.л. макового насіння

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P1 - 2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Збийте жовтки із цукром і цедрою, поки суміш не побіліє і не стане пінистою.

Додайте масло, молоко й лимонний сік. Перемішайте лопаткою. Додайте борошно, розпушувач та мак і перемішайте до однорідної маси.

Розігрійте прилад.

За допомогою кондитерського мішка наповніть форми на три чверті.

Перевірте готовність і за потреби повторіть процедуру.

Відразу вийміть й залиште вистигати на решітці.

Поради: Приготуйте лимонну глазур, змішавши цукрову пудру зі свіжим лимонним соком до однорідної густої, але достатньо рідкої маси. Додайте дрібно натерту лимонну цедру для інтенсивнішого лимонного смаку й мак для прикраси та текстури.

ТРАДИЦІЙНІ ПОНЧИКИ

ІНГРЕДІЄНТИ На 12 порцій

- 80 мл молока
- 30 г цукру
- 4 г сухих дріжджів
- 200 г звичайного борошна
- 10 мл рослинної олії
- 1 яйце кімнатної температури
- 30 г м'якого вершкового масла
- Цукрова пудра

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Підігрійте молоко в мікрохвильовій печі до температури 38–40 °С. Молоко має бути не надто гарячим, оскільки це може деактивувати дріжджі. Помістіть дріжджі, які потрібно розвести, у невелику ємність із теплим молоком і цукром. Збийте, щоб з'єднати ці інгредієнти. Залиште на 3 хвилини. Дріжджі мають розчинитися.

Всипте борошно та сіль у чашу. Додайте олію, яйце та суміш молока, дріжджів і цукру. Вимішуйте руками протягом 2 хвилин, потім додайте м'яке вершкове масло та продовжуйте вимішувати, поки тісто не стане трохи густим (близько 2 хвилин). Тісто має залишатися липким. Накрийте тісто чистою тканиною й залиште підніматися на 1,5 години.

Вилийте тісто на присипаний борошном стіл і сформуєте кулю, згорнувши кінці до центру. Розділіть тісто на шматочки по 30 г і сформуєте з них кульки, згорнувши кінці до центру. Викладіть їх на присипане борошном деко й залиште підніматися на 30 хвилин.

Розігрійте прилад.

Зробіть великим пальцем отвір у центрі, а потім збільште його, щоб помістити пончик у форму.

Повторюйте процес приготування, поки не використаєте всі шматочки тіста.

Відразу вийміть й залиште вистигати на решітці.

Поради: Щоб кульки піднялися, можна поставити їх у розігріту до 30 °С духовку на 15 хвилин.

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on [tefal.com](https://www.tefal.com)

1520016962