







Zlaté donuty z rúry

Nikto neodolá pohľad a chuti na vaše domáce donuty so Zlatým klasom Dr. Oetker

asi 12 porcií    jednoduchá príprava  do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

2 ks vajce
300 g cukor
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
30 g maslo rozpustené
360 ml mlieko
250 g múka polohrubá
2 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
soľ

Na poliatie a ozdobenie:

0,5 balíčky Premium Zlatý klas s prírodnou vanilkou Dr. Oetker
250 ml mlieko polotučné
1 zarovnané PL cukor
2 balenia Zdobenie pestré Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

plech alebo silikónovú formu na pečenie donutov

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme metličkou vajce s cukrom, pastou a maslom dohladka. Pridáme mlieko a múku zmiešanú s kypriacim práškom a soľou a vymiešame dohladka. Cesto nalejeme do $\frac{3}{4}$ formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 25 minút

- 2 Donuty necháme vychladnúť. Potom ich opatrne vyberieme z formy.
- 3 Na poliatie uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Donuty namáčame do Zlatého klasu, ihneď posypeme zdobením a necháme stuhnúť.

