



Donuty s růžovým zdobením

30 porcí



snadná příprava

● up to 60 Min.



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme směs s droždím, vodou a olejem a ručně vypracujeme dohladka podle návodu na obale. Přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 45 minut kynout.
- 2 Těsto vyklopíme na pomoučenou pracovní desku. Pomocí válečku těsto vyválíme na plát silný asi 2 cm. Skleničkou nebo vykrajovátka vytvoříme kolečka s vykrojeným středem a necháme je ještě pod utěrkou asi 15 minut kynout. Poté je vložíme do vyšší vrstvy rozpáleného oleje a po obou stranách smažíme dozlatova.
- 3 Donuty po usmažení necháme odkapat na papírovém ubrousku
- 4 Na ozdobení připravíme polevy podle návodu na obale. Polevy nalejeme do misky a do každé vmícháme lžici oleje. Donuty po vychladnutí namáčíme v polevách a ihned posypeme zdobením a necháme zatuhnout

Přísady:

Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker
260 ml voda vlažná
120 ml olej
olej na smažení

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
2 KL olej
1 balení Dekor mix růžový Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

pánev s vyšším okrajem
sklenička různých průměrů (nebo vykrajovátka)
sklenička různých průměrů (nebo vykrajovátka)

