



# Polévané donuty s barevným zdobením

asi 15 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



## Přísady::

### Na těsto:

270 g mouka polohrubá  
0,5 balení Droždí pekařské čerstvé  
Dr. Oetker  
sůl  
20 g cukr  
100 ml mléko polotučné vlažného  
1 ks žloutek  
35 g máslo rozpuštěného  
1 zarovnaná PL rum  
olej na smažení

### Na polevu:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker  
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
2 PL olej rostlinného

### Na ozdobení:

1 balení Zdobení pestré Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí a cukrem. Přidáme mléko, žloutek, máslo a rum a ručně vypracujeme dohladka. Přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 30 minut kynout.
- 2 Těsto vyklopíme na pomoučenou pracovní plochu a rozválíme na plát silný asi 2 cm. Skleničkou nebo kruhovým tvořítkem vykrajujeme kolečka s vykrojeným středem. Necháme ještě chvílku pod utěrkou kynout.
- 3 Fritujeme ve fritéze nebo smažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje po obou stranách. Po usmažení necháme okapat přebytečný olej na papírovém ubrousku.

**Doba smažení: asi 10 minut**

- 4 Polevy připravíme podle návodu na obale, přelijeme do misky a smícháme s olejem.
- 5 Donuty po vychladnutí máčíme z jedné strany v polevě, ihned posypeme zdobením a necháme ztuhnout.





Tip:

- Pro slavnostní příležitosti můžeme donut rozkrojit a naplnit krémovou náplní Dr. Oetker.

