

Donuty z cookie dough



Potrzebne narzędzia*:

- forma silikonowa na donuty
- mała szpatułka metalowa
- mikser
- blacha z piekarnika
- młynek do kawy (opcjonalnie)
- waga kuchenna (np. taka)
- kolorowe posypki do dekoracji (opcjonalnie) – użyłam posypki od Słodki Bufet o nazwie "California"
- barwniki pyłkowe, żelowe, w płynie lub do czekolady (opcjonalnie)

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Donuty z cookie dough



Potrzebne składniki na 6 deserów:

Jadalne surowe ciasto:

- 70 g masła
- 35 g białego cukru (lub cukru pudru)
- 65 g brązowego cukru (możesz zamienić na biały cukier)
- 30 g mleka
- 1/4 łyżeczki soli
- 120 g mąki pszennej
- 100 g czekolady lub inne dodatki (np. 50 g chrupki Callebaut)

Skorupka z czekolady:

- ok 150 g dowolnej czekolady
- barwnik do czekolady (opcjonalnie)

Dekoracje (opcjonalnie):

- 2-3 kostki dowolnej czekolady
- posypki np. Słodki Bufet
- barwniki (żelowe + spirytus, w płynie lub pudrowe)
- kwiaty jadalne
- owoce liofilizowane

Donuty z cookie dough



Opis przygotowania:

Jadalne surowe ciasto:

1. Podpiecz mąkę na blaszce przez 5 minut w temperaturze 175°C.
2. Cukier zmiel w młynku do kawy (opcjonalnie)
3. Masło utrzyj z cukrem na jasną, puszystą masę.
4. Dodaj mleko i sól. Zmiksuj do połączenia.
5. Dodaj mąkę i zmiksuj.
6. Dodaj dodatki i wymieszaj.

Składanie deseru:

1. Temperowaną czekoladą wysmaruj foremkę silikonową.
2. Szpatułką lub nożem zbierz czekoladę z góry formy. Pozwól czekoladzie zastygnąć. Możesz ją włożyć na kilka minut do lodówki, żeby przyspieszyć proces.
3. Wypełnij formę surowym ciastem ugniatając je. Pozostaw z góry nieco miejsca na czekoladę.
4. Na ciasto wylej czekoladę, dokładnie rozprowadź i zbierz szpatułką to co wydostało się poza zagłębienia formy.
5. Schłódź do momentu aż czekolada zastygnie. Potem wyjmij donuty z formy i dowolnie udekoruj.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)