

# Dyniowe donuty na Halloween



## Potrzebne narzędzia\*:

- 2 formy silikonowe na donuty (każda na 6 donutów)
- duży jednorazowy lub wielorazowy rękaw cukierniczy
- mały jednorazowy rękaw cukierniczy
- tyłka z okrągłą końcówką np. 1A (przyda się gdy korzystasz z wielorazowego rękawa)
- barwniki do czekolady (użyłam pomarańczowego Food Clours oraz fioletowego Colour Mill)
- różga kuchenna
- silikonowa szpatułka
- mikser
- waga kuchenna (np. taka)
- miseczki, garnki

*\*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%!



# Dyniowe donuty na Halloween



Potrzebne składniki na 12 donutów:

- 165 g puree z dyni (możesz użyć gotowego z puszki lub zrobić samodzielnie - [tutaj znajdziesz przepis](#))
- 150 g mąki pszennej
- 2/3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2/3 łyżeczki sody
- 1 płaska łyżeczka cynamonu
- 130 g masła
- 160 g cukru
- 2 jaja (białka i żółtka oddzielnie)

Polewa czekoladowa:

- 300 g białej czekolady
- żelowe barwniki do czekolady (użyłam pomarańczowego Food Colours oraz fioletowego Colour Mill)
- olej kokosowy (opcjonalnie, gdy czekolada będzie zbyt gęsta)

# Dyniowe donuty na Halloween



## Przygotowanie donutów:

1. Do miski przesiej mąkę, proszek do pieczenia, sodę i cynamon. Następnie wymieszaj i odstaw na bok.
2. Do garnka włóż masło i roztop na małym ogniu, co chwilę mieszając.
3. Do masła dodaj cukier i wymieszaj, pozostaw do wystudzenia.
4. W misce umieść puree z dyni, przestudzone masło z cukrem oraz żółtka jaj.
5. Wymieszaj za pomocą różgi kuchennej do połączenia wszystkich składników.
6. W osobnym naczyniu ubij na sztywno białka.
7. Delikatnie połącz mokre i suche składniki oraz pianę z białek. Mieszaj za pomocą silikonowej szpatuły lub łyżki.
8. Ciasto przełóż do rękawa cukierniczego i wypełnij nim formę na donuty.
9. Formy z ciastem umieszczone na dużej blaszce wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piecz w trybie góra-dół przez około 17-20 minut, aż donuty się zarumienią.
10. Wyjmij formy z piekarnika i pozostaw do wystudzenia.
11. Zatemperowaną czekoladę podziel na 3 części. Do dwóch z nich dodaj barwnik do czekolady (użyłam pomarańczowego i fioletowego) i delikatnie wymieszaj. Jedną, najmniejszą część pozostaw białą.
12. Donuty zanurzaj gładszą stroną w czekoladzie. Następnie odstaw aż polewa zastygnie.
13. Trzecią, niebarwioną część czekolady przełóż do jednorazowego rękawa cukierniczego. Odetnij końcówkę i zrób wzór przypominający pajęczynę.

## 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)