

## مقادير الدونات

Posted on 2018 ,23 سبتمبر



Category: [الحلويات](#)

بواسطة: هبة محمد

حلى الدوناتس، من الحلويات الشهيرة التي لا تخلو مائدة منها، وهي من أصل أمريكي، ويتم تحضيرها على خطوات وإليك طريقة التحضير

### المقادير

- (كوب حليب كامل الدسم مغلى (240 م
- ملعقة كبيرة خميرة جافة
- ربع كوب (50 جرام) سكر بودرة
- بيضتين كبيرتين
- (ملاعق زبدة مذابة وباردة قليلاً (86 جرام 6
- ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا

- أكواب (490 جرام) دقيق 4
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ربع ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- إلى 2 ليتر زيت 1

## مكونات الجلايز

- كوبين سكر منخول
- كوب كريمة ثقيلة أو حليب كامل الدسم 1/3
- نصف ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا

## الأدوات المطلوبة

- قاطع الدونات

## طريقة عمل عجينة الدونات

1. صبى الحليب الدافئ فى وعاء خلط كبير ثم أضيفى نصف كمية الخميرة إلى نصف ملعقة صغيرة من السكر على الحليب.
2. اخلطى الحليب خلطة خفيفة بالملعقة واتركيه يهدأ 5 دقائق.
3. بعد خمس دقائق من المفترض أن يكون الحليب أصبح خليط رقيق.
4. أضيفى باقى المكونات من السكر والبيض والزبدة والفانيليا وكوبين من الدقيق والملح وجوزة الطيب وابدأى الخفق على سرعة منخفضة لمدة دقيقة واحدة.
5. أضيفى باقى الدقيق ثم ابدأى الخفق على سرعة متوسطة ثم عالية حتى يبدأ العجين ينسحب بعيداً عن جوانب الوعاء.
6. حين يصبح العجين سميكاً ولينا ولزج قليلاً أخرجيه وابدأى تشكيله فى شكل كرة.
7. على سطح مستوٍ رشى القليل من الدقيق واعجنيه بخفة لمدة دقيقتين ثم ضعيه فى وعاء مدهون بالزيت.
8. غطى العجين بغلاف بلاستيكي وضعيه فى بيئة دافئة حتى يختمر خلال ساعة ونصف.
9. بعد أن يتضاعف حجم العجين اضربى العجين من الأسفل للتخلص من أية فقاعات هواء.
10. أخرجى العين من الوعاء على سطح مرشوش بدقيق خفيف وافرديه بالنشابة بحيث يكون سمكه نصف بوصة.
11. استخدمى قطاعة الدونات وقطعيه إلى 12 كعكة.
12. وأعيدى تشكيل ما يتبقى من العجين وفرده مجدداً بنفس السمك ثم اقطعيه مرة أخرى.
13. على ورقة خبز فى صينية رتبى العجين واتركيه من 15 إلى 20 دقيقة ثم ابدأى تجهيز الزيت.
14. فى وعاء على نار متوسطة سخنى الزيت وضعى العجين داخله بحيث يترك على النار دقيقة لكل جانب أو حتى يصبح ذهبياً.
15. أخرجيه من الزيت على مصفاه للتخلص من الزيت الزائد ثم أضيفى له الجلايز أو السكر.

## طريقة عمل الجلايز

1. اخفقي كل مكونات الجلايز معاً واغمسي فيها الدونات وهي دافئة وضعيها مجدداً على المصفاة للتخلص من الجلايز الزائد.
2. ويمكنك عمل الدونات بالشوكولاتة بنفس طريقة الجلايز، ومن أجل الدونات الملونة يمكنك إضافة ألوان الطعام المطلوبة إلى مكونات الجلايز.

## طريقة عمل الدونات بالسكر

1. تخطى خطوة الجلايز واستخدمى بدلاً منه السكر الناعم وضعى الدونات وهي دافئة فى السكر.