

# طريقة سهلة لعمل الدونات في المنزل

Posted on 2017 , 13 ديسمبر



**Category:** [المطبخ الاصيل](#)

**بواسطة:** المحيط

تعتبر الدونات واحدةً من أشهر الحلويات على مستوى العالم، تأتي بعدد من النكهات والأشكال المختلفة التي تلبي جميع الأذواق، ويقوم الناس في العادة بشراء الدونات من الخارج وقد تكون باهظة الثمن في بعض الأحيان، ولكن سنذكر في هذا المقال طريقةً سهلةً لصنع الدونات

## المقادير

- ثلاثة أثمان كوب من الحليب
- ملعقتان كبيرتان من الخل الأبيض
- نصف كوب سكر أبيض
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- بيضة. نصف ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيلا
- كوبان من الطحين متعدّد الاستعمالات
- نصف ملعقة صغيرة بيكنج صودا

- ربع ملعقة صغيرة ملح
- زيت للقلي
- سكر بودرة للتزيين

## طريقة التحضير

- نخلط الخل مع الحليب ونحرّكهما جيداً، ومن ثمّ نتركهما لبضع دقائق حتى يصبح المزيج أكنف
- نخفق الزبدة والسكر معاً في وعاء متوسط الحجم حتى يصبح المزيج ناعماً
- نضيف البيضة والفانيليا إلى الخليط، ونخفقهم جيداً حتى يمتزج الخليط
- ننخل الطحين والبيكنج صودا والملح مع بعضهم، ونضيفهم الى خليط السكر مع التحريك المستمر حتى تتشكّل عجينة الدونات
- نرقّ عجينة الدونات على سطح مغطى بالطحين حتى تصبح بسماكة سنتيمتر تقريباً نقطّع العجينة على شكل الدونات باستخدام القطّاعة الخاصة بالدونات، أو فنجان صغير، أو كوب كبير، ونتركها ترتاح لمدة عشر دقائق تقريباً
- نسخّن الزيت في مقلاة عميقة أو قدر عميق إلى 190 درجة مئوية، ونقلي الدونات فيها مع قلبها مرّة واحدة على الوجه الآخر
- عندما تصبح ذهبية اللون. نخرج الدونات من المقلاة وننشفها على ورق المطبخ، ونرشّ عليها السكر الناعم ونقدّمها ساخنة