



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 30 min.

Tilberedningstid: 15 min.

Amerikansk

Børnevenlige opskrifter

Ingredienser

Dej

75 g smør

75 g sukker

2 æg

1 tsk. vaniljepasta

150 g hvedemel

2 tsk. bagepulver

½ tsk. kanel

¾ dl mælk

Glasur

200 g flormelis

3-4 spsk. kold vand

Beskrivelse

Smelt smørret i en lille gryde eller kasserolle over middel varme.

Pisk sukker, æg og vaniljepasta i en skål, indtil det bliver lyst og luftigt, ved hjælp af en elpisker. Vend det smeltede smør i æggeblandingen.

I en anden skål, sigt hvedemel, bagepulver og kanel, og bland det sammen.

Forsigtigt vend melblandingen og mælken i æggeblandingen.

Kom dejen i en sprøjtepose.

Forvarm din donut maskine.

Brug sprøjteposen til at fordele dejen i formene. Der er nok til ca. 2 1/2 omgang.

Fyld formene op, så dejen fylder toppen ud under bagningen.

Lad donuts køle af.

Bland glasuren, så den er tyk, men stadig flydende nok til at hænge fast på donutsene.

Dyp donutsene i glasuren og pynt med krymmel, mens glasuren stadig er våd.