



Pieczone donaty

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Deser,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

W garnku zagotuj wodę z masłem i odrobiną soli. Następnie wsyp mąkę i cały czas mieszaj na średnim ogniu. Ciasto powinno odchodzić od ścianek garnka i mieć szklisty wygląd. Pozostaw do ostudzenia. Następnie zmiksuj z jajkami (dodawaj je stopniowo) aż uzyskasz gładkie, jednolite ciasto. Ciasto przelej do rękawa cukierniczego zakończonego ozdobną dużą okrągłą tyłką. Wyciskaj ciasto na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Donaty powinny mieć obwód 3-4 centymetrów. Piecz donaty w temperaturze 170°C przez ok. 45 min. W pierwszej połowie pieczenia nie otwieraj drzwiczek piekarnika, bo ciasto nie urośnie. Donaty mają być chrupiące na wierzchu, zaś w środku puste. Po wyjęciu z piekarnika ostudź je, a następnie zamocz wierzch w roztopionej czekoladzie. Posyp posypką wedle uznania.

Składniki:

4 jajka

250 ml wody

120 g masła Łaciate

1 szklanka mąki pszennej

szczypta soli

dowolnie wybrane posypki

polewa czekoladowa lub 1 tabliczka
czekolady mlecznej