



# Bezglutenowe donuts z borówkami

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Dounats czyli pączki z dziurką. Wykonane według poniższego przepisu nie zawierają glutenu. Borówki możesz zastąpić jagodami. To dobry pomysł na śniadanie albo podwieczorek.

## Przygotowanie

### Krok 1

Łyżkę mielonego Inu wymieszać z wodą i schować do lodówki na ok. 15 min.

### Krok 2

W misce wymieszać mleko sojowe, ocet jabłkowy i również pozostaw na ok. 15 min., ale w temp. pokojowej.

### Krok 3

Nastawiamy piekarnik na 180°C. Do większej miski wsypać mąkę bezglutenową z cynamonem, ¼ szklanki oleju roślinnego, ekstraktu z wanilii, cukru i miseczkę Inu. Wymieszać. Na końcu dodać miskę z mlekiem sojowym i octem jabłkowym. Energicznie mieszać, aż do połączenia się wszystkich składników.

### Krok 4

Do jednorazowego rękawa cukierniczego lub folii spożywczej przełożyć ciasto. Nałożyć po porcji ciasta na wysmarowaną tłuszczem formę na pączki. Na każdego pączka nałożyć kilka borówek lub jagód (należy umieścić w środku ciasta). Piec przez ok. 10 min. Następnie pozostawić do wystygnięcia. Na koniec pączki posypać cukrem pudrem.

Danie: **Śniadanie, Podwieczorek, Deser,**

Osób: **16**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

## Składniki

1 szklanka mleka sojowego

3 szklanki oleju roślinnego

¼ szklanki organicznego cukru

1 łyżka ekstraktu z wanilii

2½ szklanki bezglutenowej mąki

1 łyżeczka cynamonu

½ szklanki cukru pudru

1 łyżeczka octu jabłkowego

1 łyżka Inu mielonego

3 łyżki wody

kubeczek borówek lub jagód