

Ρώσικα ντόνατς

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

4 φλιτζάνια αλεύρι σκληρό
1/2 φλιτζάνι γάλα
1/2 φλιτζάνι ζάχαρη
1/2 φλιτζάνι BITAM
2 αβγά
25 γρ. μαγιά νωπή
1 κουταλάκι κοφτό αλάτι
Σπορέλαιο για το τηγάνισμα
Για το γαρνίρισμα:

Ζάχαρη

Τι κάνουμε:

Σε μια μικρή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το γάλα. Στη συνέχεια το βάζουμε σε ένα μπολ μαζί με το BITAM, τη ζάχαρη το αλάτι και τα χτυπάμε με το μίξερ έως ότου ενωθούν τα υλικά μεταξύ τους. Κατόπιν προσθέτουμε τη μαγιά και τα αβγά συνεχίζοντας το ανακάτεμα έως ότου απορροφηθούν τα αβγά και λιώσει η μαγιά.

Προσθέτουμε το αλεύρι και ζυμώνουμε με τα χέρια μας έως ότου γίνει η ζύμη λεία και αρκετά σφιχτή. Σκεπάζουμε τη ζύμη με μια διάφανη μεμβράνη και την

αφήνουμε μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Στη συνέχεια την ανοίγουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια σε φύλλο πάχους περίπου 1,5 εκατοστό και την κόβουμε με ένα ποτήρι με φαρδύ στόμιο σε στρογγυλά κομμάτια διαμέτρου 8 εκατοστών. Τα βάζουμε σε ένα ταψί αλευρωμένο ελαφρά και τα σκεπάζουμε με μία πετσέτα. Τα αφήνουμε για άλλη μια φορά να διπλασιαστούν σε όγκο.

Σε ένα βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το σπορέλαιο και αφού κάψει, ρίχνουμε 4-5 ντόνατς. Όταν ανέβουν στην επιφάνεια του λαδιού, τα αφήνουμε να φουσκώσουν και να ροδίσουν και κατόπιν τα γυρνάμε από την άλλη πλευρά ώστε να πάρουν ομοιόμορφο χρυσαφί χρώμα. Στη συνέχεια τα βγάζουμε με τη βοήθεια μιας τρυπητής κουτάλας και τα βάζουμε σε μια πιατέλα με απορροφητικό χαρτί κουζίνας ώστε να απορροφήσει το περιττό λάδι. Συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να τηγανίσουμε όλα τα ντόνατς.

Σε ένα ρηχό πιάτο ρίχνουμε τη ζάχαρη και πριν κρυώσουν τα ντόνατς, τα βουτάμε πάνω στη ζάχαρη και από τις δύο πλευρές ώστε να κολλήσει.

Συνοδεύουμε τα ντόνατς με μαρμελάδα της αρεσκείας μας και σερβίρουμε.

Συμβουλή

Μπορούμε να ανοίξουμε τα ντόνατς με ένα μυτερό μαχαίρι και να βάλουμε στο άνοιγμα λιωμένη σοκολάτα ή τα τηγανίζουμε σε λάδι ελιάς.

Πηγή: ellada-russia.gr