



دونات فرانسوی

آب را به دمای 40 درجه سانتی‌گراد رسانده، یک قاشق چایخوری شکر و مایه خمیر را در آن ریخته، روی آن را می‌پوشانیم و پنج دقیقه استراحت می‌دهیم.

دسر کشور فرانسه / مدت زمان پخت: 20 دقیقه

مواد لازم برای 150 عدد

آب: نصف پیمانه
 مایه خمیر: یک قاشق سوپخوری
 شورتنینگ: 4/1 پیمانه
 شکر: نصف پیمانه
 نمک: یک قاشق چایخوری
 آب جوش: یک پیمانه
 شیر غلیظ: یک پیمانه
 تخم مرغ: دو عدد
 آرد: هفت و نیم پیمانه
 روغن برای سرخ کردن: به میزان لازم
 پودر قند برای تزیین: به میزان لازم

طرز تهیه

آب را به دمای 40 درجه سانتی‌گراد رسانده، یک قاشق چایخوری شکر و مایه خمیر را در آن ریخته، روی آن را می‌پوشانیم و پنج دقیقه استراحت می‌دهیم. شورتنینگ و شکر را در کاسه‌ای ریخته، آب‌جوش را اضافه می‌کنیم، بعد از مخلوط کردن، شیر را می‌افزاییم. کمی که سرد شد، تخم‌مرغ‌ها را اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم. مایه خمیر را افزوده، آرد و نمک را کم‌کم اضافه می‌کنیم، تا خمیر لطیفی به دست آید. در ظرفی که سه برابر حجم خمیر را دارد کمی آرد پاشیده، خمیر را در آن قرار داده، با پارچه روی آن را می‌پوشانیم و یک ساعت استراحت می‌دهیم.

از خمیر گلوله‌هایی برداشته، با وردنه باز کرده و قالب می‌زنیم، سپس در روغن سرخ کرده، سرد که شد در پودر قند می‌غلتانیم.

نکات

شورتنینگ‌ها از روغن‌های مختلف گیاهی ساخته میشوند که به خوبی کره هستند و برای شیرینی‌پزی مورد استفاده قرار می‌گیرند. شورتنینگ را از لوازم قنادیهای معتبر تهیه کنید.