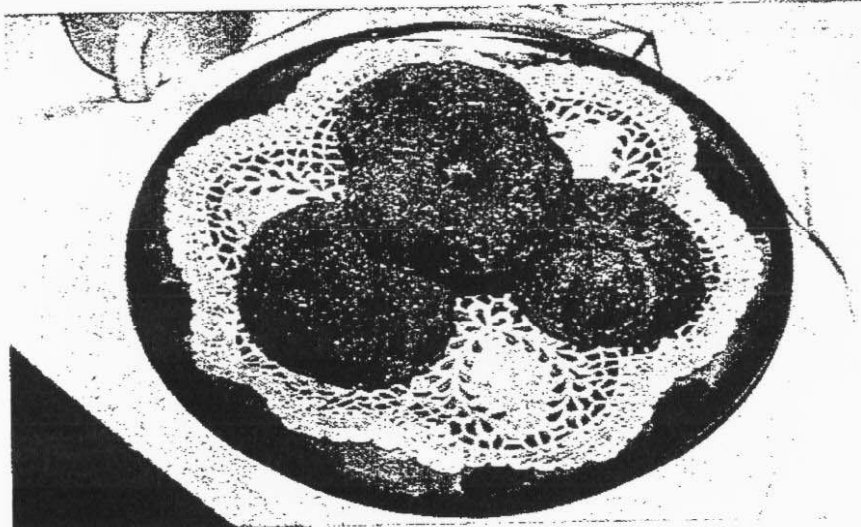


## Ντόνατ

## Doughnuts



### ΥΛΙΚΑ

200 g αλεύρι  
25 g ζάχαρη  
1 αυγό  
αλάτι  
5 g μαγιά  
50 g βούτυρο  
125 ml γάλα  
κανέλα αλεσμένη

### ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Διαλύουμε τη μαγιά στο χλιαρό γάλα.
2. Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί και τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος μέχρι το μείγμα να διπλασιαστεί σε όγκο.
3. Κάνουμε μικρές μπαλίτσες με τη ζύμη και με τα δύο μας δάκτυλα τους ανοίγουμε τρύπα στο κέντρο.
4. Αφήνουμε τα ντόνατ να φουσκώσουν και μετά τα τηγανίζουμε σε μετρίκο καυτό λάδι.
5. Τα τυλίγουμε σε ζάχαρη και κανέλα αλεσμένη ή σε φοντάντ ή σε σοκολάτα.

### Συνταγή 2

- 8 κουτάλια αλεύρι
- 3 κουτάλια ζάχαρη
- 2 κουτάλια βούτυρο
- 3 κουτάλια γάλα
- 1 αυγό
- 1 κουταλάκι baking powder