

Donut's

Malzemeler

125 gr.margarin
3 adet yumurta
1 su bardagi sut
1 cay bardagi toz seker
30 gr.yas maya
1 tatli kasigi tuz
1 su bardagi ilik su
Yeterince un
Ara Kremasi icin ;
2,5 su bardagi sut
3 yemek kasik kakao
1 yumurta
3 yemek kasigi un
1 cay bardagi toz seker
50 gr.margarin
1 paket vanilya

Yapilisi

Mayayi ilik su ve sut ve toz sekerle beraber karistirip eritin.10-15 dakika kadar bekletin.Hamur icin diger malzemeleri de ekleyip yumusak bir hamur elde edin.Hamur iki katina cikana kadar mayalandirin.Hamuru merdane yardimiyla bir parmak kalinliginda olacak sekilde acin.Su bardagi yardimiyla daireler kesin.Kesilen hamurlari yagli kagit serilmis tepsiye dizin.20 dakika kadar mayalandirin.Onceden isitilmis 200 derecelik firinda pisirin.

Krema icin yag ve vanilya haric tum malzemeleri bir tencereye koyup ocakta pisirin.Atesten alip yag ve vanilyayi ekleyin ve mikserle cirpin.Soguyan hamurlari ikiye kesin (tam olarak ayirmayin).Soguyan kremayi torbaya doldurup hamurlarin aralarina sikin.Uzerine pudra sekeri serpip servis edin.