Skinny Donuts



Ingredienser

♥ 2 dl brunt sukker
♥ 2 eggehviter
♥ 1,5 dl skummet kulturmelk
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 1 dl fin, sammalt hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts kanel
♥ 1 dl rosiner
♥ 2 dl finrevet gulrot
♥ 25 g valnøtter

Ostekremglasur:
♥ 75 g Apetina Kremost Lett Naturell
♥ 1 ss mykt smør
♥ 2 dl sukrinmelis

Pynt:
♥ 25 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett brunt sukker og pisk videre til tykk marengs. Vend inn surmelken.

I en annen bolle blandes hvetemel, fin sammalt hvete, bakepulver og kanel.

Vend det tørre inn i det våte.

Bland så inn rosinene, finrevet gulrot og grovt hakkede valnøtter. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Fin frem et donut-brett og spray det godt med formfett. Fyll formene ved hjelp av to spiseskjeer så de blir ca 2/3 fulle. Stek donutene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter, til donutene er gjennomstekte. Avkjøl kakene litt i formen. Bruk så en tynn kniv og løsne donutene forsiktig fra formene før de løftes ut.

Pisk (for hånd) kremosten sammen med mykt smør og sukrinmelis. Konsistensen skal bli som en tykk, flytende glasur.

Ta én og én donut og dypp dem halvveis ned i ostekremglasuren. La de renne av seg på risten. Dryss over fint hakkede valnøtter som pynt.

Tips

♥ For å lage donuts som bakes i ovnen trenger du et donut-brett («donut pan» på engelsk), som fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker. Husk å spraye godt med formfett og ikke fyll formene mer enn 2/3 fulle, ellers eser deigen ut av formene under stekingen og du mister «hullet» i midten av donutene.

♥ Det er viktig at donutene er helt kalde før du dypper dem i ostekremglasuren, ellers kommer glasuren til å smelte.

♥ Donutene smaker aller best samme dag de er laget. De er litt klissete med ostekremglasuren, så det er best å oppbevare dem uten glasur og så dyppe dem i ostekremglasur før servering. Skålen med ostekremglasur kan oppbevares i kjøleskapet. Donutene er fine å fryse uten ostekremglasur.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/skinny-donuts