Donuts (stekt i airfryer)



Ingredienser

♥ 120 g smør
♥ 4,5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 2 egg
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 800 g hvetemel

Glasur:
♥ 100 g smør
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 250 g melis
♥ 2 ss kokende vann

Pynt:
♥ 1 dl kakestrøssel
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smelt smøret og bland med melken. Varm blandingen til den er lunken og løs opp gjæren i væsken. Tilsett lett sammenpiskede egg og sukkeret. Bland inn bakepulver, vaniljesukker og kardemomme. Tilsett hvetemelet og elt deigen smidig.

La deigen heve lunt i 1 time.

Utbaking og etterheving:
Kjevle ut leiven ca. 1,5 – 2 cm tykk og stikk ut ringer (jeg bruker en utstikker som er 9 cm i diameter og et lite dramglass på 3 cm i diameter).

Legg ringene på underlag drysset med mel og la dem etterheve i ca 30 minutter til de er luftige.

Du velger selv om du vil kna sammen deigen inni ringene til å lage nye ringer, eller om du vil lage Donutskuler av dem.

Man kan også lage Donuts uten hull, som deretter kan fylles med syltetøy eller vaniljekrem.

Glasur:
Mens Donutsene etterhever, kan du gjøre klar glasuren ved å blande sammen smeltet smør, vaniljeekstrakt og melis. Spe med litt kokende vann til glasuren blir passe tykk og klumpfri. Det er meningen at glasurlaget skal være nokså tynt på de ferdigglaserte Donutsene.

Finn frem kakestrøssel. I tillegg bør du finne frem en rist med et brett under, hvor du kan legge de glaserte Donutsene.

Gjør også klar kanelsukker, hvis du vil rulle Donutskuler i dette.

Steking i airfryer:
Stek Donuts i airfryeren til de er gylne på utsiden og gjennomstekte inni.

Hvis du lager Donuts av samme størrelse som meg, passer det å steke 4 stykk om gangen, i tillegg til at du kan plassere et par Donutskuler i midten.

Spray underlaget lett med olje og spray også litt olje på Donutsene før steking (se tips).

Jeg synes passe steketid er 6 minutter ved 180°C, men dette kan du tilpasse selv (merk at airfryeren skal forvarmes i noen minutter som beskrevet i instruksjonsheftet).

Glasur og pynt:
Dypp de varme, nystekte Donutsene straks i glasuren. Legg dem deretter på risten slik at overflødig glasur får renne av kakene. Dryss på kakestrøssel mens glasuren er myk, slik at strøsselet fester seg godt til glasuren.

Donutskuler rulles i kanelsukker mens de er varme.

Tips

♥ Jeg brukte her en utstikker på 9 cm og et lite dramglass på 3 cm for å stikke ut Donutsene, og synes det gir passe store Donuts. Husk at deigen ikke skal være tynnere enn 1,5-2 cm for at Donutsene skal bli saftige og myke. Det går også fint å lage mindre Donuts, men husk at hullet i midten bør være nokså stort for at det ikke skal ese sammen og lukke seg under etterheving og steking.

♥ Det kan være greit å skaffe seg en liten sprayflaske til olje. Det løfter smaken på bakverket, men trengs kun i svært små mengder. Alternativt kan du pensle på litt nøytral olje eller smeltet smør før steking.

♥ Ikke åpne airfryeren før steketiden er over. Donuts skal altså ikke ristes underveis i steketiden slik som når man for eksempel lager pommes frites i en airfryer.

♥ Donuts er aller best nystekte. De du får til overs holder seg gode om du pakker dem inn i plast og oppbevarer kjølig. De er også veldig fine å fryse og tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/donuts-stekt-i-airfryer