

كرات الدونتس



- المقادير: - 1 ملعقة كبيرة من الخميرة. - 1 كوب من الماء الدافئ.
- $\frac{3}{4}$ كوب من الدقيق. - $\frac{1}{4}$ ملعقة كبيرة من السكر. - $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة من البيكنج بودر. - $\frac{1}{2}$ كوب من الزبدة (درجة حرارة الغرفة). - 1 بيض.
- فانيليا. - $\frac{1}{2}$ ملعقة كبيرة من الحليب. - ملح. - زيت
- للقلي. - دبس التمر (أو أي نوع دبس مفضل أو قطر (شربات) أو سكر بودرة).
- الطريقة: - تذاب الخميرة في الماء الدافئ مع ملعقة كبيرة من السكر وتقلب وتترك لمدة 5 دقائق حتى تتفاعل. - يخلط الدقيق مع الكمية المتبقية من السكر والبيكنج بودر والملح في العجان الكهربائي على سرعة متوسطة. - تضاف بقية المكونات خليط الخميرة مع الاستمرار في العجن على السرعة نفسها لمدة لا تقل عن 15 دقيقة (أو 25 دقيقة باليد) حتى نحصل على عجينة أملس ومتجانس. - يشكل العجين على هيئة كرة، ويوضع في وعاء عميق مدهون بقليل من الزيت، ويغطى ويترك لمدة 45 دقيقة حتى يختمر أو يتضاعف حجمه. - يفرد العجين على هيئة مستطيل بسمك 2 سنتيمتر، يقطع بقطاعات دائرية صغيرة (أو بشكل العجين على هيئة كرات صغيرة) ثم ترص الكرات في صاج مدهون بقليل من الزيت. - تغطى وتترك لمدة 45 دقيقة حتى تختمر أو يتضاعف حجمها. - تقلى الكرات في الزيت الساخن وتقلب حتى تحمر من جميع الجهات. - ترفع على منشفة ورقية لإمتصاص الزيت الزائد. - تزين كرات الدونتس بخيوط من الدبس أو القطر أو

الاكتفاء برشها بالسكر البودرة. • يمكن وضع سكر بني مع قرفة مطحونة في كيس بلاستيك، وتوضع كرات الدونتس وهي ساخنة في الكيس ويحرك حتى تغطى بخليط السكر، ويمكن تزيينها بالشوكولاتة السائلة.