



الدونات



- ثلاثة أكواب دقيق.
- ربع كوب سكر.
- ملعقة كبيرة خميرة فورية.
- قليل من الملح.
- ملعقة صغيرة مسحوق الخبز (بكنج بودر).
- ٣ ملاعق حليب بودرة.
- حبة بطاطس.
- ثلاث بيضات.

وذلك لسهولة عملية

التقشير والهرس



١ تغسل البطاطس وتسلق، ثم تقشر وتهرس وهي ساخنة. لماذا؟

٢ تخلط جميع المقادير في الخلاط ما عدا الدقيق والبطاطس.

٣ تضاف البطاطس المهروسة إلى الخليط وتخلط جيداً.

٤ يضاف الدقيق إلى الخليط ويعجن جيداً.

٥ يفرد العجين بسماكة اسم تقريباً ويقطع دوائر متساوية مفتوحة من المنتصف.

٦ تحمر في زيت متوسط الحرارة.

٧ توضع على ورق؛ لامتصاص المادة الدهنية.

٨ تغطى بصلصة الشوكولاتة أو سكر بودرة أو حلوى الماء حسب

الرغبة.

الشوكولاتة تحتوي على مواد دهنية ونشا وقليل جداً من الماء مما يؤدي إلى التصاقها بالإثناء واحتراقها سريعاً؛ لذلك تذوّب في حمام مائي.



يُعد هذا الصنف من المعجنات ذات السعرات العالية، لماذا؟

لأنه يحتوي على أعداد سعرات حرارية عالية لكل من الزيت الخاص بالتحمير

والسكر المضاف إلى العجين ثم المادة التي تضاف على الوجه الخارجي عند

التقديم