סדנה־לי

מתכון לדונאטס במכשיר עם ציפוי שוקולד וגרסה לתנור

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־24 מיני דונאטס, לפי גודל השקעים	**15 דקות**	**20 דקות**	**50 דקות**

ציוד: מכשיר מיני דונאטס או תבנית טבעות לתנור, קערות, מטרפה ושקית זילוף.

מצרכים

לבלילה

- ☐ 200 גרם קמח לבן
- ☐ 8 גרם אבקת אפייה
- ☐ 80 גרם סוכר
- ☐ 1 ביצה בגודל L
- ☐ 180 מ״ל חלב
- ☐ 50 גרם חמאה מומסת ופושרת
- ☐ 1 כפית וניל
- ☐ קורט מלח

לציפוי

- ☐ 150 גרם שוקולד מריר קצוץ
- ☐ 1 כפית שמן ניטרלי
- ☐ סוכריות לקישוט, לא חובה
- ☐ מעט שמן לשימון השקעים לפי הוראות המכשיר

מידע על רכיבים: מכיל חלב, ביצה וחיטה. בודקים גם שוקולד וקישוטים.

אופן ההכנה

1. **מכינים מכשיר או תנור**
   מחממים מכשיר לפי הוראות היצרן ומשמנים אם נדרש. לגרסת תנור מחממים ל־175 מעלות ומשמנים תבנית דונאטס. אין להפעיל מכשיר חשמלי עם מים באזור החיבורים.

2. **מערבבים**
   מערבבים קמח, אבקת אפייה ומלח. בקערה נפרדת טורפים ביצה, חלב, סוכר, חמאה פושרת וניל. מאחדים בקיפול קצר עד שאין קמח יבש.

3. **ממלאים**
   מעבירים לשקית זילוף וממלאים כל שקע עד כחצי עד שני שלישים מגובהו, לפי הוראות המכשיר. משאירים את העמוד המרכזי פנוי. לא ממלאים עד השפה, כי הבלילה מתרחבת.

4. **אופים במכשיר**
   סוגרים ואופים בדרך כלל כ־3–5 דקות, בהתאם למכשיר. לא פותחים מיד בתחילת האפייה. בודקים שהמאפה יציב וקפיצי ומוציאים בכלי שאינו שורט. נורית המכשיר מציינת מצב חימום, ולא תמיד מוכנות מאפה.

5. **חלופת תנור**
   בתבנית מיני אופים לרוב כ־8–12 דקות; בשקעים גדולים כ־12–15 דקות. מתחילים לבדוק מוקדם. קיסם צריך לצאת ללא בלילה רטובה, והטבעת חוזרת בעדינות בלחיצה.

6. **מצננים ומצפים**
   מצננים על רשת. ממיסים שוקולד בפולסים קצרים במיקרוגל, מערבבים ומוסיפים כפית שמן. טובלים חצי מכל טבעת, מניחים על רשת ומפזרים קישוטים לפני שהציפוי מתייצב.