



# Mini donuts φούρνου

15'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

15'

Χρόνος  
Ψήσιματος

8-10

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη, το αλάτι, το ξύσμα από το πορτοκάλι, τη βανίλια, το λιωμένο βούτυρο, το γάλα, το αυγό και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός.
- Μεταφέρουμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και γεμίζουμε την ειδική φόρμα για donuts αφού την έχουμε αλείψει με λίγο βούτυρο.
- Ψήνουμε για 15 λεπτά.
- Σε ένα μπολ βάζουμε τη ζάχαρη, την κανέλα και ανακατεύουμε.
- Όσο είναι καυτά τα βουτάμε στο λιωμένο βούτυρο και στο μπολ με την ζάχαρη και την κανέλα και ανακατεύουμε ώστε να καλυφθεί όλη η επιφάνειά τους.
- Εναλλακτικά, βουτάμε τη μια πλευρά του donut στη λιωμένη κουβερτούρα και κάνουμε σχέδια με τη λευκή ή πασπαλίζουμε με τη χρωματιστή τρούφα.

## Tip

Ο διατροφικός πίνακας αφορά τη σύνθεση με τη ζάχαρη κανέλα.

## Συστατικά

- 150 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 50 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 50 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 120 γρ. γάλα
- 1 αυγό, μεσαίο

Για τη σύνθεση

- 30 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. κανέλα
- 50 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- 30 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη
- 30 γρ. τρούφα σοκολάτας, πολύχρωμη

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

199 Θερμίδες (kcal)	8.8 Λιπαρά (γρ.)	5.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	27.0 Υδατ/κες (γρ.)
10%	13%	27%	10%
16.0 Σάκχαρα (γρ.)	2.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.2 Αλάτι (γρ.)
18%	6%	2%	3%