BAKA

Donuts med jordnötssmör - Peanut Butter Donuts

Kock: **Roy Fares** Tid: **180 min** Portioner: **25**

180

Att fritera donuts hemma kan låta krångligt men det går faktiskt ganska smidigt i en kastrull med höga kanter. Prova själv.

INGREDIENSER

Donuts
3.5 dl mjölk
15 g jäst
1 dl strösocker
1 tsk salt
2 st ägg
1 st äggula
70 g osaltat smör (rumstempererat)
12.5 dl vetemjöl

1 l vegetabilisk olja

Fyllning
300 g färskost
1 dl creamy jordnötssmör
3 dl florsocker
0.5 dl vispgrädde

Garnering
50-100 g mörk choklad
florsocker att pudra över

GÖR SÅ HÄR

1. Donuts: Värm mjölken till 37 grader i en kastrull. Lös upp jästen med mjölken i en matberedare och rör om tills den har lösts upp.

2. Tillsätt socker, salt, ägg, äggula, smör och ¾ av mjölet. Arbeta degen i 5 minuter på låg hastighet, tillsätt resten av mjölet och arbeta degen på medelhastighet tills den börjar släppa kanterna.

3. Lägg degen på ett mjölat bakplåtspapper, täck med bakduk och låt vila i 20 minuter. Flytta degen till en mjölad arbetsyta och kavla försiktigt ut degen till en cirka 1 ½ cm tjock platta.

4. Ta med hjälp av en utstickare, diameter 7?8 cm, ut 25?30 rundlar och lägg dem på en plåt med mjölat bakplåtspapper. Täck med bakduk och låt jäsa till dubbel storlek, cirka 1 ½ timme.

5. Hetta upp oljan till 180 grader i en kastrull med höga kanter och fritera munkarna i cirka 30 sekunder på varje sida, eller tills de har fått en fin, gyllenbrun färg

6. Plocka upp munkarna med en hålslev och låt dem rinna av på hushållspapper. Låt munkarna svalna helt.

7. Fyllning: Rör ihop färskost och jordnötssmör. Tillsätt florsockret och vispa upp till en fluffig konsistens. Vispa ner grädden lite i taget till en krämig och fluffig konsistens. Stick in tyllen i sidan av varje munk och spritsa in fyllningen.

8. Garnering: Hacka chokladen och smält den i ett vattenbad eller i mikron. Ringla choklad över varje munk och avsluta genom att sikta över lite florsocker.