



Donuts med jordnötssmör - Peanut Butter Donuts

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



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 $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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.