

طرز تهیه دونات ساده خانگی فوری

دونات یا همان پیراشکی نوعی شیرینی کلاسیک به حساب می‌آید که به دلیل بافت ترد و پفکیش بسیار مورد استقبال قرار گرفته و توانسته به خوبی دل کوچک و بزرگ را ببرد. روزهای تعطیل بهترین فرصت برای تهیه این شیرینی خوشمزه است.

مواد لازم برای تهیه دونات

- آرد سه فنجان
- شیر سه چهارم فنجان
- کره یک چهارم پیمانه
- تخم مرغ یک عدد
- شکر یک چهارم پیمانه
- نمک سه چهارم قاشق چای خوری
- مخمر یک قاشق چای خوری
- وانیل یک قاشق چای خوری

مواد لازم برای روی پیراشکی

- پودر قند یک لیوان
- شیر ۳۰ میلی لیتر
- وانیل یک قاشق چای خوری
- شکلات ۱۵۰ گرم
- خامه داغ یک چهارم فنجان

طرز تهیه دونات ساده

۱. خمیر را آماده کنید

در اولین مرحله از طرز تهیه دونات ساده باید خمیر آن را آماده کنید. پس تخم مرغ، شیر، شکر، مخمر، وانیل و کره را در یک کاسه مناسب بریزید. مواد را خوب هم بزنید تا با یکدیگر مخلوط شوند. در ادامه آرد را هم به آنها اضافه کنید. مواد دونات را با یک قاشق چوبی هم بزنید تا جایی که خمیر خوب حالت نرمی و صافی داشته

باشید. از همزن ایستاده برای مخلوط کردن استفاده کنید تا کار برایتان راحت تر شود. ابتدا با قلاب خمیر و سرعت کم شروع کنید و سپس با سرعت متوسط برای ۸ تا ۱۰ دقیقه هم بزنید. در ادامه خمیر را روی سطحی صاف و تمیز بگذارید. آن را برای ۱۰-۱۲ دقیقه کامل ورز دهید تا نرم و کشدار شود. دقت داشته باشید که هنگام ورز دادن خمیر دونات نباید به دست بچسبد. بعد از ورز دادن روی خمیر را صاف کرده و داخل یک کاسه قرار دهید. روی کاسه را بپوشانید تا خمیر برای یک تا دو ساعت استراحت کند.

۲. آن ها را قالب بزنید

در مرحله دوم طرز تهیه دونات ساده مقداری آرد روی یک سطح صاف ریخته و خمیر را در آن خوب ورز دهید. در ادامه ورز دادن، خمیر دونات را پهن کنید و با استفاده از یک کاتر گرد بیسکویت آن را قالب بزنید. اضافه خمیرها را دوباره رول کرده و چند دونات دیگر هم قالب بزنید. برای آنکه به کارتان سرعت ببخشید کاتر را در آرد فشار داده و سپس روی خمیر قالب بزنید. سینی فر را از قبل با روغن کمی چرب کنید و دوناتها را با فاصله از هم بچینید. دوناتهای داخل سینی فر را برای ۶۰ دقیقه با سلفون یا پلاستیک خوب بپوشانید تا به زیبایی پف کنند. میزان پف کردن به گرمای داخل اتاق هم بستگی دارد. برای آنکه دوناتها به پلاستیک نچسبند می‌توانید آن را با کمی روغن چرب کنید.

ازدواج
خانواده

مشاوره
تلفنی

۲۴ ساعته

دکتر کبری درویش پیشه

۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸

۳. پیراشکی ها را سرخ کنید

در آخرین مرحله از طرز تهیه دونات ساده برای سرخ کردنشان، تا به‌ای بزرگ انتخاب کرده و در آن روغن بریزید. روغن باید به حرارت ۱۹۰

درجه سانتی‌گراد برسد. سپس دونات‌ها را با توجه به عمق تابه در آن سرخ کنید. تنها کافی است هر طرف را برای یک تا دو دقیقه سرخ کرده تا طلایی‌رنگ شوند. بعد از سرخ شدن، روی یک دستمال‌کاغذی یا توری گذاشته تا روغن اضافه‌شان گرفته شود. از سویی دیگر برای پخت آن‌ها در فر باید فر را از قبل با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید و دونات‌ها را برای ۱۵ دقیقه در طبقه وسط آن بگذارید. روی آن‌ها باید قهوه‌ای طلایی شوند. مراقب باشید بیش از حد نپزند که خشک خواهند شد. بعد از پخت، آن‌ها را بیرون بیاورید تا خنک شوند. در نهایت آن‌ها را در ظرف موردنظر بچینید و با سس شکلاتی یا لعاب تزئین کنید.

طرز تهیه سس شکلاتی

در طرز تهیه سس شکلاتی برای روی دونات، شکلات‌های تلخ و نیمه‌شیرین را خرد و در یک کاسه بریزید. خرد کردن آن‌ها باعث افزایش حجم‌شان می‌شود و با حرارت کمتری آب خواهند شد. در ادامه خامه را در ظرف مناسب ریخته و روی حرارت قرار دهید تا بجوشد. حال خامه را به ظرف شکلات‌ها اضافه کنید. روی کاسه را با یک بشقاب بپوشانید و برای یک دقیقه کنار بگذارید. در ادامه شکلات و خامه را با یکدیگر مخلوط کنید تا شکلات‌ها حل و سس براق شود. در صورت باقی‌ماندن تکه‌هایی از شکلات در ظرف، مجدد آن را در مایکروویو یا روی حرارت گذاشته و برای ۱۰ ثانیه مجدد با یکدیگر مخلوطشان کنید.

نکات تکمیلی برای تهیه دونات ساده

پیراشکی دونات‌های ساده برای سرو در میهمانی‌ها و تولدها بسیار مناسب هستند. برای پختی آسان‌تر و لذت‌بخش‌تر در ادامه به نکاتی اشاره کرده‌ایم که لذت پخت آن را برایتان دوبرابر می‌کند.

نمک و مخمر برای تهیه دونات

در صورت نداشتن مخمر برای خمیر دونات ساده، جای هیچ نگرانی نیست چرا که می‌توانید طرز تهیه دونات بدون خمیرمایه را امتحان کنید. بعد از تهیه خمیر بهتر است به آن یک ساعت و نیم استراحت دهید و برای یک شبانه‌روز در یخچال بگذارید. با این‌کار نه تنها بهتر پف خواهند کرد بلکه طعم بهتری هم به خود می‌گیرند.