

โดนัทจิ๋ว

ส่วนผสม

1. แป้งสาลี ตราพัดโบก	200	กรัม
2. ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
3. ไข่ไก่ (เบอร์ 1)	4	ฟอง
4. น้ำตาลทรายเม็ดเล็ก	200	กรัม
5. เนยสด	100	กรัม
6. เนยสดละลาย	100	กรัม
7. เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
8. กลิ่นวานิลลา	1/2	ช้อนชา

ส่วนผสมไวท์ช็อกโกแลตเคลือบ

1. ไวท์ช็อกโกแลต	200	กรัม
2. ดาร์กช็อกโกแลต 70 %	200	
3. เนยสด	30	กรัม
4. เกล็ดน้ำตาลสำหรับตกแต่ง		



วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีกับผงฟูให้เข้ากันพักไว้



2. เตรียมอ่างผสม ตีไข่ไก่และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน ตามด้วยแป้งเค้ก นมรสจืด เนยละลาย เกลือป่น กลิ่นวนิลา ใช้ตะกร้อมือ คนทุกอย่างให้ละลายเข้ากันได้เลย พอเข้ากันดีแล้ว พักไว้ 30 นาทีนำใส่ขวดบีบ



3. เตรียมเครื่องทำโดนัทไฟฟ้า วอร์มเครื่องให้ร้อน และวางลูกเกดที่กั้นหลุม ปีบแป้งลงบนพิมพ์ใช้ไฟ
กลางอบจนกว่าจะสุก ก็นำออกจากพิมพ์



4. นำไปเคลือบกับ ไวท์ช็อกโกแลต และคาร์กช็อกโกแลต โรยด้วยเกล็ดน้ำตาลสำหรับตกแต่งสวยงาม
ต่อไป

