

โดนัททอด

ส่วนผสม

- | | | |
|-------------------------|-----|--------|
| 1. แป้งสาลีอเนกประสงค์ | 500 | กรัม |
| 2. น้ำตาลทราย | 80 | กรัม |
| 3. เกลือ | 1 | ช้อนชา |
| 4. ยีสต์แห้ง | 1 | ช้อนชา |
| 5. ไข่ไก่ | 1 | ฟอง |
| 6. นมสด | 250 | กรัม |
| 7. เนยสดละลาย | 60 | กรัม |
| 8. น้ำมันสำหรับทอด | | |
| 9. น้ำตาลทรายสำหรับคลุก | | |



วิธีทำ

1. ใส่แป้ง น้ำตาล เกลือ และยีสต์ คนให้เข้ากัน เติมน้ำไปทีละน้อย นวดจนแป้งเนียนไม่ติดมือ (ประมาณ 15-20 นาที)



2. พักแป้ง โดยการคลุมผ้าขาวบาง หรือพลาสติก พักไว้ 1 ชั่วโมง หรือจนแป้งขึ้นเป็น 2 เท่า



3. การขึ้นรูปปั้นเป็นก้อนยาวกลม แล้วเจาะรูตรงกลางของโดนัท



UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAHON

4. จากนั้นพักอบสองวางบนถาด พักอีก 20-30 นาที



5. ตั้งน้ำมันไฟกลางค่อนข้างอ่อน ทอดจนเหลืองทองทั้งสองด้าน (ประมาณ 2-3 นาทีต่อด้าน)



6. พักให้สะเด็ดน้ำมันเล็กน้อย แล้วคลุกน้ำตาลทันทันทีขณะที่ยังอุ่น

