

Elmalı Sıcak Şarap Donut

Sıcak baharatlar ve tarçınli şeker kaplamalı fırın elma suyu donutları. Yoğun lezzet için indirgenmiş elma suyu kullanan yumuşacık sonbahar lezzetleri.

20 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

50 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak un
- 2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 1 bardak şeker
- 1 bardak esmer şeker
- 1 yumurta
- 1 bardak yağlı süt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı muskat
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1 Elma suyunu indirgeyin

2 cup elma suyunu orta boy tencereye dökün ve orta-yüksek ateşte kaynatın. Ateşi orta seviyeye düşürün ve ara sıra karıştırarak 15-20 dakika kaynatın, elma suyu yaklaşık 1/2 cup'a düşüp şurup kıvamına gelene kadar. Tamamen soğuması için kenara alın.

2 Pişirmeye hazırlık yapın

Fırını 175°C'ye ısıtın. 12'lik donut kalıbını cooking spray veya butter ile bol bol yağlayın, tüm olukları kapladığınızdan emin olun.

3 Kuru malzemeleri karıştırın

Büyük bir kaptaki 2 cup all-purpose flour, 1 teaspoon baking powder, 1 teaspoon baking soda, 1 teaspoon ground cinnamon, 1 teaspoon ground nutmeg ve 1 teaspoon salt'ı eşit şekilde karışana kadar çirpin.

4 Yaş malzemeleri birleştirin

Ayrı bir kaptaki soğumuş indirgenmiş elma suyu, 2 tablespoon melted butter, 1 cup granulated sugar, 1 large egg, 1 cup buttermilk ve 1 teaspoon vanilla extract'ı pürüzsüz ve homojen olana kadar çirpin.

5 Yaş malzemeleri kuru malzemelerin bulunduğu kaba dökün. Rubber spatula ile un kaybolana kadar nazikçe katlayın, hamuru hafif pürüzlü bırakın - fazla karıştırmayın.

6 Donutları doldurun ve pişirin

Hamuru piping bag'e veya bir köşesi kesilmiş büyük zip-top bag'e aktarın. Hamuru her donut kalıbına yaklaşık 3/4 oranında dolacak şekilde sıkın.

7 Üstlere hafifçe dokunduğunuzda geri sıçrayana ve en kalın kısmına sokduğunuz kürdan temiz çıkana kadar 10-12 dakika pişirin. Kalıpta 5 dakika soğutun.

8 Tarçınlı şeker kaplamasını hazırlayın

Donutlar soğurken, sığ bir kaptaki 1 cup granulated sugar ve 1 teaspoon ground cinnamon'ı eşit şekilde karışana kadar çirpin.

9 Kaplayın ve servis yapın

Ilık donutları kalıptan çıkarıp wire rack'e alın. Her donuta 2 tablespoon melted butter'ı her tarafına sürün, sonra hemen tarçınlı şeker karışımında tamamen kaplanana kadar yuvarlayın. Ilık veya oda sıcaklığında servis yapın.

İpuçları

Donutlarınızda en otantik lezzet ve daha derin elma tadı için taze, filtrelenmemiş elma suyu kullanın.

Elma suyunu indirgmeden geçmeyin - bu adım lezzeti yoğunlaştırır ve hamurun çok sulu olmasını önler.

Sert ve yoğun donutlardan kaçınmak için hamuru sadece karışana kadar karıştırın. Birkaç pürüz, fazla karıştırmaktan iyidir.

Taşmayı önlemek ve düzgün donut şekliyle eşit pişme sağlamak için donut kalıplarını sadece 3/4 oranında doldurun.

Pişme durumunu kontrol etmek için üstlerine hafifçe basın - 10-12 dakikada tam piştiklerinde geri sıçramalıdır.

En iyi tarçınlı şeker tutunması ve maksimum lezzet etkisi için donutları daha sıcakken kaplayın.

Artan donutları optimal tazelik için oda sıcaklığında hava geçirmez kaptaki 2 güne kadar saklayın.

Pişmiş donutları 3 aya kadar dondurabilir ve tazelemek için 175°C fırında 5 dakika ısıtabilirsiniz.

petitegourmets.com