

Αφράτα και πανεύκολα ντόντατς με 6 υλικά

Μερίδες: 16 μικρά doughnuts **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά

Υλικά για τη ζύμη:

- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- ½ κ.γλ. αλάτι
- 50 γρ. βούτυρο της προτίμησης σας (ζωϊκό ή φυτικό)
- 120 ml ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη (ή άλλο γάλα της προτίμησης σας)
- 2 κ.σ. ηλιέλαιο (ή άλλο σπορέλαιο ή ένα πολύ ελαφρύ ελαιόλαδο)

Επιπλέον υλικά:

- ηλιέλαιο για το τηγάνισμα
- καστανή ζάχαρη για την επικάλυψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Βάζουμε στον κάδο της κουζινομηχανής [Chef Titanium της Kenwood](#) το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ. Προσαρμόζουμε τον κάδο στην κουζινομηχανή με τον γάντζο της ζύμης και θέτουμε στη χαμηλότερη λειτουργία για 1-2 λεπτά μέχρι να ανακατευτούν τα υλικά.

2) Βάζουμε σε ένα μικρό κατσαρολάκι το βούτυρο, το γάλα και το ηλιέλαιο και το ζεσταίνουμε ελαφρώς σε χαμηλή φωτιά ίσα-ίσα να λιώσει το βούτυρο. Δεν θέλουμε το μείγμα να ζεσταθεί πολύ ή να βράσει. Αν ζεσταθεί πολύ το αφήνουμε να κρυώσει για μερικά λεπτά.

3) Κλείνουμε την κουζινομηχανή και με ένα κουτάλι κάνουμε στην μέση του αλευριού μία λακκούβα. Ρίχνουμε στην λακκούβα το υγρό μείγμα και ξαναθέτουμε την κουζινομηχανή σε λειτουργία. Χτυπάμε με τον γάντζο στην χαμηλότερη λειτουργία για 2-3 λεπτά μέχρι να σχηματιστεί ενιαία ζύμη.

4) Παράλληλα ζεσταίνουμε 3 δάχτυλα ηλιέλαιο σε ένα βαθύ τηγάνι. Αλέθουμε επίσης ελαφρώς την καστανή ζάχαρη για την επικάλυψη σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και τη μεταφέρουμε σε πιάτο.

5) Αλευρώνουμε ελαφρώς μία επιφάνεια και μεταφέρουμε τη ζύμη. Την χωρίζουμε στη μέση και μετά το κάθε κομμάτι πάλι στη μέση μέχρι να έχουμε 16 μπαλάκια.

6) Διαμορφώνουμε με τα χέρια μας ντόνατς με τρύπα στη μέση (είτε με τη βοήθεια ενός μεγαλύτερου και ενός μικρότερου ποτηριού, είτε δίνοντας σχήμα με τα χέρια μας) και τηγανίζουμε για 3 λεπτά από κάθε μεριά. Μεταφέρουμε για 1 λεπτό σε χαρτί κουζίνας και στη συνέχεια βουτάμε στο πιάτο με τη ζάχαρη και από τις δύο μεριές. Σερβίρουμε τα ντόνατς χλιαρά ή σε θερμοκρασία δωματίου.