

Oppskrift

Donuts med Ruby chocolate-glasur



1

Sett ovnen på 180 °C. Ha mel, bakepulver og sukker i en bakebolle. Pisk eggene med yoghurt og vend inn i det tørre med smeltet smør. Rør til en klumpfri røre og fordel i

donutformer. Stek midt i ovnen i 15 minutter. Avkjøl på rist.

2

Smelt Ruby sjokolade og dypp avkjølte donuts i sjokoladen. Dryss over kakestrøssel og la stivne.

Tips!

La røren stå i kjøleskapet til den er litt fastere, for da er den enklere å ha i formen.

Ingredienser

Hvetemel	225 g
Bakepulver	1 ts
Salt	0,5 ts
Sukker	175 g
Prior Egg	3 stk
Gresk yoghurt	1,5 dl
Smør, smeltet og avkjølt noe	175 g
Topping	
Ruby chocolate	200 g

Topping

Kakestrøssel