

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 |
| Kakestrøssel | |