

DONUTY CZEKOLADOWE

À LA FRANKENSTEIN z Mokate Czekolada Black



35 min



5h 10 min



6-8 porcji

Składniki:

CIASTO

- 150 g masła
- 180 g cukru
- 3 opakowania Mokate Czekolada Black o smaku Ciemnej Czekolady z Truskawką
- 2 rozbełtane jajka
- 100 g mąki pszennej

DODATKI

- 100 g białej czekolady
- zielony barwnik do czekolady
- cukrowe oczka i czekoladowa posypka



Przygotowanie:

- 01 Do rondelka włożyć masło i powoli je roztopić.
- 02 Dodać cukier, zmniejszyć ogień i mieszać przez około 2 minuty, aż cukier lekko się rozpuści.
- 03 Odstawić na 15 minut do przestudzenia.
- 04 Wsypać 3 opakowania Mokate Czekolada Black o smaku Ciemnej Czekolady z Truskawką i krótko wymieszać.
- 05 Dodać jajka i delikatnie wymieszać.
- 06 Wsypać mąkę pszenną i połączyć składniki tylko do momentu uzyskania jednolitej masy.
- 07 Ciasto przełożyć do silikonowej foremki na donuty i piec przez około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 170°C.
- 08 Po wyjęciu z piekarnika wystudzić w temperaturze pokojowej, a następnie przełożyć do lodówki. Po kilku godzinach łatwo wyjąć zwarte donuty z foremki.
- 09 Zanurzyć donuty w roztopionej, zabarwionej na zielono czekoladzie i udekorować według uznania.