



Coffee Donuts

Ό,τι καλύτερο για τον πρωινό καφέ

Ιστορικό

Τα Donuts είναι ίσως το δημοφιλέστερο «γλυκό δρόμου» της Αμερικής, αλλά και ολόκληρου του πλανήτη.

Καθώς τα donuts είναι άριστο συνοδευτικό για τον πρωινό ή τον απογευματινό καφέ, η συνταγή εμπνέεται από αυτό τον συνδυασμό και προτείνει donuts με άρωμα καφέ, και μάλιστα ψητά στο φούρνο και όχι τηγανητά, για λιγότερες θερμίδες.

Συστατικά

- 2 κουτ. γλυκού βούτυρο
- 1 κούπα αλεύρι
- ¼ κούπας κακάο
- 1 κουτ. γλυκού baking powder & ½ κουτ γλυκού πετιμέζι
- ¼ κούπας γιαούρτι
- 1 αυγό

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/coffee-donuts/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το κακάο και το baking powder

Βήμα 2

Σε ένα άλλο μπολ, ανακατεύουμε τη ζάχαρη, το γιαούρτι, τον καφέ, το αυγό, το βούτυρο και το πετιμέζι

Βήμα 3

Προσθέτουμε το μείγμα των υγρών στο μείγμα των στερεών και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε, αν θέλουμε, κομμάτια σοκολάτας.

Βήμα 4

Με ένα κορνέ, γεμίζουμε κατά τα 2/3 μια φόρμα για ντόνατς

Βήμα 5

Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 10 λεπτά, τα αφήνουμε να ξεκουραστούν και τα ξεφορμάρουμε.