

DONUTS

BEIGNES › BUÑUELOS › BERLINER

Ingrid's Vanilla Donuts

Ingredients

- 2 tbsp white vinegar
- 3/8 cup milk
- 2 tbsp shortening
- 1/2 cup white sugar
- 1 egg
- 1/2 tsp. vanilla extract
- 2 cups sifted all-purpose flour
- 1/2 tsp baking soda
- 1/4 tsp salt
- 1 quart oil for deep frying
- 1/2 cup icing sugar for dusting
- A 2-inch heart shaped cutter (optional)

Directions

Stir vinegar into milk and let stand for a few minutes until it has thickened. In another bowl cream together the shortening and the sugar until you obtain a smooth consistency. Beat in egg and vanilla until well blended. Sift together the flour, baking soda and salt, stir into the sugar mixture alternating with the vinegar and milk. Roll dough out on a floured surface to 1/3 inch thickness. Cut the donuts into desired shapes. Let stand for about 10 minutes. Heat the oil in a large deep skillet to 375° F (190° C). Fry donuts in the hot oil until golden, turning over once. Drain on paper towels. Dust with icing sugar while they are still warm. Enjoy!



Beignes

Ingredients • 2 c. à table vinaigre blanc • 3/8 t. de lait • 2 c. à table de graisse végétale • 1/2 t. de sucre blanc • 1 oeuf • 1/2 c. à thé d'extrait de vanille • 2 t. de farine tout usage, tamisée • 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude • 1/4 c. à thé de sel • 1 l. d'huile pour la friture • 1/2 t. de sucre à glacer pour saupoudrer

Préparation Verser le vinaigre dans le lait; laisser reposer quelques minutes jusqu'à épaississement. Batta la graisse végétale et le sucre. Ajouter l'oeuf et la vanille et battre jusqu'à homogénéité. Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel, puis incorporer au mélange de sucre en alternant avec le mélange de vinaigre et de lait. Abaisser la pâte sur une surface farinée, à une épaisseur de 8 mm. Découper à l'emporte-pièce de la forme désirée. Laisser reposer environ 10 min. Chauffer l'huile à 375°F (190°C) dans une grande casserole à fond épais. Faire frire les beignes dans l'huile chaude jusqu'à doré, en les tournant une fois. Déposer sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre à glacer pendant qu'ils sont encore chauds. Bon appétit!

Buñuelos

Ingredientes • 2 c. de vinagre blanco • 3/8 t. de leche • 2 c. de grasa vegetal • 1/2 t. de azúcar blanca • 1 huevo • 1/2 cdita. de extracto de vainilla • 2 t. de harina blanca común • 1/2 cdita. de bicarbonato de sodio • 1/4 cdita. de sal • 1 l. de aceite para freír • 1/2 t. de azúcar impalpable para espolvorear • Cortador con forma de corazón (opcional)

Preparación Mezcle el vinagre con la leche y deje reposar unos minutos hasta que espese. Bata la grasa vegetal con el azúcar hasta lograr una consistencia suave. Agregue el huevo y la vainilla. Bata hasta que quede una mezcla homogénea. Tamice la harina, el bicarbonato de sodio y la sal e incorpore a la mezcla de azúcar alternando con la mezcla de vinagre y leche. Coloque la masa sobre una superficie enharinada y estírela hasta llegar a 8 mm de espesor. Corte los buñuelos con la forma deseada. Deje reposar por 10 min. Calentar el aceite a 375°F (190°C) en una freidora profunda. Fría los buñuelos hasta que estén dorados y gírelos una vez. Escúrralos sobre un papel absorbente. Espolvoree con el azúcar impalpable mientras todavía están calientes. ¡Disfrútelos!

Berliner

Zutaten • 30ml weißer Essig • 90ml Milch • 30g ungehärtetes Pflanzenfett • 100g Zucker • 1 Ei • 5ml Vanilleextrakt • 220g gesiebtes Haushaltsmehl • 5g Backsoda • 3g Salz • 1 L Fritieröl • 50g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung Essig in die Milch rühren und ein paar Minuten stehen lassen bis sie fest wird Pflanzenfett und Zucker verrühren bis sie cremig werden. Ei und Vanille vollständig einrühren und abwechselnd mit Milch-Essigflüssigkeit in die Zuckermischung einrühren. Teig auf einer Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer Dicke von 8 mm ausrollen. Donuts in gewünschter Form ausstechen. 10 Minuten stehen lassen. Öl in einem Fritiertopf auf 190°C erhitzen. Donuts im heißen Öl fritieren bis sie goldbraun werden und einmal umdrehen. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben so lange sie noch warm sind....und genießen!