

# Škoricové donuty

**Počet porcií:** 3

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Tofu najemno pomixujeme spoločne s medom (1 PL), olejom (1 ČL) a vanilkovým extraktom (1 ČL). V druhej miske zmiešame múku, prášok do pečiva (1/2), škoricu (1 ČL) a soľ (štipka) a túto zmes pridáme k tofu zmesi. Dôkladne premiešame, kým nám nevznikne jednoliate cesto. Vymastený plech na donuty naplníme cestom do 3/4 objemu formičiek. Pečieme 15-20 minút pri 180°C. Donuty namáčame do javorového sirupu, alebo medu (60 ml) a obaľujeme v cukre (20 g) zmiešanom so škoricou (1 PL). Po pár minútach ich obalíme v druhej vrstve cukru a škorice..

## Ingrediencie

- **Med včelí kvetový** - 75 g
- **Cukor kryštál** - 20 g
- **Olej repkový** - 6 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Škorica mletá** - 21 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 90 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **LUNTER Tofu naturálne180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

