Donitsit

Aineet:
2 kpl Munaa
1 dl Sokeria
1 dl Maitoa
1 dl Kuohukermaa
50 g Margariinia sulatettuna
6 dl Vehnäjauhoa
2 tl Leivinjauhetta
0,5 tl Suolaa
1 tl Vaniljasokeria
Öljyä
Tomusokeria

Valmistus:
Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää vaahtoon maito, kerma ja sulatettu, jäähtynyt rasva. Yhdistä kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan. Ripottele pöydälle jauhoja ja kauli siinä taikina noin 1 cm:n paksuiseksi levyksi. Ota levystä juomalasilla pyöreitä levyjä. Tee pienemmällä muotilla reikä keskelle.

Kypsennä leivonnaisia padassa noin 180-asteisessa rasvassa molemmilta puolilta noin 2 minuuttia. Nosta donitsit reikäkauhalla talouspaperin päälle valumaan. Kasta donitsit sokeriin tai ripottele niiden päälle tomusokeria.