



Furedin donitsit

Aineet:	750	g	jauhoja
	500	g	margariinia
	100	g	sitruunaa
	5	dl	öljyä
	5		munaa
	300	g	sokeria
	400	g	aprikoosimarmeladia
	10	g	jauhettua kanelia
			muutama tippa etikkaa

Valmistus: Margariini vatkataan pienen jauhomäärän kansa ja laitetaan kylmään. Jauhoista, margariinista, haaleasta vedestä, suolasta ja etikasta valmistetaan hyvin vatkattu taikina. Taikina laitetaan jauhoilla sirotetulle leivinlaudalle ja annetaan levätä 20 minuuttia.

Tämän jälkeen taikina kaulitaan, ei kuitenkaan liian ohueksi ja sen keskelle laitetaan margariini-jauhomassaa. Taikinan neljä sivua käännetään margariinin päälle. Taikina kaulitaan suorakaiteisen muotoiseksi, annetaan levätä ja taitetaan puolen tunnin välein kahdella kaksin- tai yksinkertaisella taitoksella.

Kahden tunnin seisottamisen jälkeen taikina kaulitaan ja siitä leikataan donitsimuotilla renkaita, jotka paistetaan kuumassa öljyssä ruskeiksi. Paistamisen jälkeen öljy valutetaan ja donitsit pyöritellään sokeri-kaneliseoksessa.

Tarjotaan aprikoosimarmeladin kera.