Συνταγή γλυκού: **ντόνατς - donuts**

Η συνταγή της Ανδριάνας φτιάχνει τα καλύτερα ντόνατς - donuts σ' όλη την Θεσσαλία.

ΥΛΙΚΑ

1 κούπα γάλα

2 φακελάκια ξερή μαγιά

2 κούπες αλεύρι

1/4 κούπα ζάχαρη

1/4 κουταλάκι αλάτι

2 κουταλιές σπορέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το γάλα ώστε να είναι χλιαρό αλλά να μην είναι ζεστό.

Λιώνουμε μέσα την μαγιά και την ζάχαρη, προσθέτουμε όλα τα άλλα υλικά.

Τα ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να ξεκολλάει από μόνη της.

Κόβουμε τα ΝΤΟΝΑΤΣ με μια κούπα την οποία την γυρίζουμε ανάποδα από την μεριά που έχει το βάθος και έτσι κόβουμε τους κύκλους και παίρνουμε ένα καπάκι από μπουκάλι και κάνουμε την τρύπα στην μέση.

Μέχρι την μέση της κατσαρόλας βάζουμε λάδι και το καίμε.

Ρίχνουμε τα ντόνατς λίγα - λίγα στην κατσαρόλα τηγανίζοντάς τα ώστε να πάρουν ένα ρόδινο χρώμα (όπως κάνουμε με τους λουκουμάδες), αφού πάρουν χρώμα είναι έτοιμα για σερβίρισμα.

Προσθέτουμε γλάσο σοκολάτας από επάνω και βάζουμε και ότι άλλο θέλουμε.