Ölz masleni Toast „Silvester Donuts“ z jedilnimi bleščečimi posipki

Popolni za nazdravljanje v novo leto – hrustljavi, sladki in čudovito okrašeni!



Sestavine
6 rezin Ölz Maslenega Toasta
50 g masla
80 g sladkorja v prahu
2-3 jedilne žlice limoninega soka
Jedilni bleščeči posip ali sladkorne kroglice za okras

Čas priprave
20 min

1. Oblikovanje donatov
Z velikim okroglim izrezovalnikom izrezajte kroge iz toastov. V sredini vsakega kroga izrežite luknjo z majhnim izrezovalnikom – in donati so pripravljeni.

2. Pečenje toastov
Donute položite na pekač, obložen s peki papirjem. Premažite jih s stopljenim maslom in pecite v predhodno ogreti pečici pri 180 °C (zgornja/spodnja toplota) približno 8–10 minut, dokler ne postanejo zlato rjavi in hrustljavi.

3. Pripravite glazuro
Sladkor v prahu zmešajte z mlekom ali limoninim sokom, da dobite gladko glazuro.

4. Okrasite
Ohlajene donute premažite z glazuro in takoj posujte z bleščečimi posipki, sladkornimi biseri ali makom. Pustite, da se dobro posuši.
5. Postrežite in uživajte:
Najbolje jih postrežite sveže – sladek začetek novega leta!