



# 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 izrežite 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 mlekem 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!