

# Arašídové donutky

Category: chlebová směs bílá bez lepku, směs bílá bez lepku, Vánoční pečení  
written by obchod.biolepek.cz

## ARAŠÍDOVÉ DONUTKY

Na těsto:

320 g Freee Směs chlebová bílá

160 g Freee Směs bílá

140 g moučkového cukru

280 g tuku (130 g másla, 150 g Stelly)

1 vanilkový cukr

2 žloutky

3 g xanthanu

Na slepení:

arašídové máslo

Na dokončení:

nasekané arašídy

čokoláda a kakaové máslo

1. Ze všech připravených ingrediencí vytvoříme těsto, které pak necháme odpočívat až do dalšího dne.
2. Rozválíme těsto a vykrajujeme z něj kolečka s vykrojeným středem. Umístíme je na plech pokrytý pečicím papírem a pečeme. Pečeme je při teplotě 180 stupňů Celsia, dokud

nezískají zlatavou barvu.

3. Až kolečka vychladnou, na jednu polovinu z nich nanese­me arašídové máslo, pak k nim připevníme druhou polovinu a znovu na ně nastříkáme arašídové máslo.
4. Namočíme povrch koleček do sekaných arašídů a lehce je přitlačíme, aby se arašídy na kolečkách udržely.
5. Následně necháme cukroví ztuhnout v lednici a poté je namáčíme do čokoládové polevy.

...

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách: [NejRecept](#)