

OONDGEBAKTE DONUTS



**TRIED &
TESTED**

By Food lovers recipes



OONDGEBAKTE DONUTS

2 1/2 koppies meel

Knippie sout

5 eetlepels suiker

1 pakkie gis

1 1/4 koppie lou melk

3 eetlepels margarine

Sif die suiker meel en sout saam

Meng die gis in die melk

Meng die margarine deur die meel

Voeg die melk en gis by

Knieg tot deeg gevorm is

Rol uit en sny in doughnut vorms

Laat rys vir 20min

Bak in oond @180°C vir 12min

Glanser met kastersuiker, 1/4 melk, 1/4 koringstroop, teelepel vanilla ekstrak (30sek in die mikrogolfoond)

FOTO EN RESEP: Cecil Dunhin