



# Ντόνατς

## Εκτέλεση

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και ζυμώνουμε, αφού η ζύμη φουσκώσει κόβουμε και πλάθουμε σε μπαλάκια σε ότι βάρος θέλουμε. Αφήνουμε τα ντόνατς να φουσκώσουν καλά και τα τηγανίζουμε. Όταν κρυώσουν τα γεμίζουμε με μαρμελάδα, μέλι, κρέμα ή σοκολάτα.

## Υλικά

2 kg αλεύρι Τύπου M ELITE  
(Πολυτελείας Ενισχυμένα)  
200 g ζάχαρη  
250 g βούτυρο  
30 g αλάτι  
5 αυγά  
120 g μαγιά  
Νερό όσο πάρει η ζύμη