

Ντόνατς απο σοκολατένιο κέικ με γλάσο σοκολάτας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 120 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 4 κ.σ. κακάο για τη ζύμη του κέικ και 3 κ.σ. για το γλάσο
- 1/2 κ.γ. σόδα
- Αλάτι 1/4 για τη ζύμη του κέικ και μια πρέζα για το γλάσο
- 110 γρ. ζάχαρη καστανή
- 120 γρ. ξινόγαλο ή βουτυρόγαλα
- 1 αβγό ελαφρώς χτυπημένο
- 60 γρ. βούτυρο ανάλατο
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας για τη ζύμη του κέικ και 2 κ.γ. για το γλάσο
- 30 ml. γάλα και ακόμη 15-30 ml. άν χρειαστεί
- 180 γρ. ζάχαρη άχνη

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30'

- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Βάζουμε τη σχάρα του φούρνου στην πρώτη θέση και προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175 βαθμούς. Αλείφουμε με λάδι 10 ειδικές θήκες για ντόνατς και αφήνουμε στην άκρη.

Σε ένα μπόλ ανακατεύουμε το αλεύρι με το κακάο, τη σόδα, το αλάτι και την καστανή ζάχαρη. Σε ένα δεύτερο μπόλ αναμιγνύουμε το αυγό με το βουτυρόγαλα, το λιωμένο βούτυρο και τη βανίλια. Ανακατεύουμε μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μίγμα.

Μεταφέρουμε το μίγμα του αυγού στο μπόλ με τα στερεά υλικά και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μίγμα και να προκύψει η ζύμη. Μοιράζουμε τη ζύμη στις ειδικές θηκούλες. Ψήνουμε στο φούρνο για 12-13 λεπτά μέχρι να ψηθεί το κέικ. Βγάζουμε το ντόνατ από κέικ από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυσώσουν εντελώς πριν τα γλασάρουμε.

Στο μεταξύ φτιάχνουμε το γλάσο.

Σε ένα μπόλ ανακατεύουμε τη ζάχαρη άχνη, το κακάο και το αλάτι. Προσθέτουμε 2 κ.σ. γάλα και τη βανίλια. Ανακατεύουμε καλά, το μίγμα πρέπει να είναι αρκετά πηχτό. Μπορούμε να προσθέσουμε λίγο ακόμη γάλα για να έχει τη μορφή που θέλουμε.

Βουτάμε κάθε ντόνατ στο γλάσο και το τοποθετούμε σε μια σχάρα. Πασπαλίζουμε με χρωματιστή τρούφα αν θέλουμε και αφήνουμε για λίγη ώρα να σταθεί το γλάσο. Έπειτα σερβίρουμε.

Για να φτιάξουμε το δικό μας βουτυρόγαλα τη συνταγή τη βρίσκουμε [εδώ](#).

Πηγή: cookbox.gr