

Donuts al horno



Ingredientes:

- 250 gr de leche
- 15 gr de levadura fresca
- 600 gr de harina de fuerza
- 60 gr de aceite de girasol
- 40 gr de azúcar
- 10 gr de sal
- 2 huevos
- 1 cucharada de aroma de vainilla



Preparación:

Diluimos la levadura fresca en la leche templada.

En la panificadora ponemos por este orden: la leche, el aceite, el aroma de vainilla y los huevos. A continuación el azúcar, harina y la sal.

Ponemos programa amasado y amasamos únicamente durante 8-10 minutos.

Formamos una bola y dejamos reposar durante 1 hora.

Espolvoreamos harina sobre la superficie de trabajo y con la ayuda de un rodillo estiramos la masa hasta que tenga aproximadamente un dedo de grosor.

Cortamos nuestros donuts, bien con un cortador específico, bien con la ayuda de un vaso y una boquilla, por ejemplo.

Colocamos los donuts sobre la bandeja de hornear (preferiblemente sobre papel de hornear) y dejamos reposar tapados durante 1 hora.

Horneamos a 180° durante 10 minutos.

Cuando estén templados glaseamos con la ayuda de un pincel. Para ello prepararemos azúcar glass y le añadiremos 2-3 cucharaditas de agua, según el gusto de espesor de la glasa.

[conlaszarpasenlamasa](#)