



donuts

Ingredientes para 12 donuts:

donuts:

- 150 gr de harina de fuerza
- 100 gr de harina común
- 1 pizca de sal
- 25 gr de levadura fresca
- 10 gr de leche en polvo
- 115 gr de agua
- 20 gr de manteca de cerdo
- 1/2 huevo (unos 30 gr)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 40 gr de azúcar

glaseado:

- 200 gr de azúcar glass
- 5 cucharadas de leche
- 1/2 cucharada de esencia de vainilla

Preparación:

Derretimos la manteca, reservamos dejando que se temple.

Mezclamos la harina, la sal, el azúcar y la leche en polvo.

Disolvemos la levadura en el agua.

En un bol ponemos los ingredientes sólidos, formamos un volcán y añadimos el agua con la levadura, la manteca, el huevo y la esencia de vainilla.

Amasamos durante 5 minutos. Formamos una bola, tapamos y dejamos levar durante 1 hora.

Enharinamos la mesa de trabajo y un rodillo. Desgasificamos la masa, estiramos con el rodillo hasta que la masa tenga un grosor del dedo meñique.

Con la ayuda de un vaso cortamos las porciones de nuestros donuts y con una boquilla (por ejemplo) hacemos el interior del donut (o bien utilizamos un molde de donuts si disponemos de él).

Colocamos sobre una bandeja con papel de hornear nuestros donuts, tapamos y dejamos levar nuevamente durante 1 hora.

Freímos en abundante aceite (yo de girasol). Escurrimos sobre papel de cocina.

Colocamos nuevamente sobre la bandeja con papel de hornear y glaseamos. Para ello disolvemos en el azúcar glass la leche y la esencia de vainilla. Cuando los donuts estén templados los cogemos y bañamos con el glaseado. Listos.

[conlaszarpasenlamasa](#)