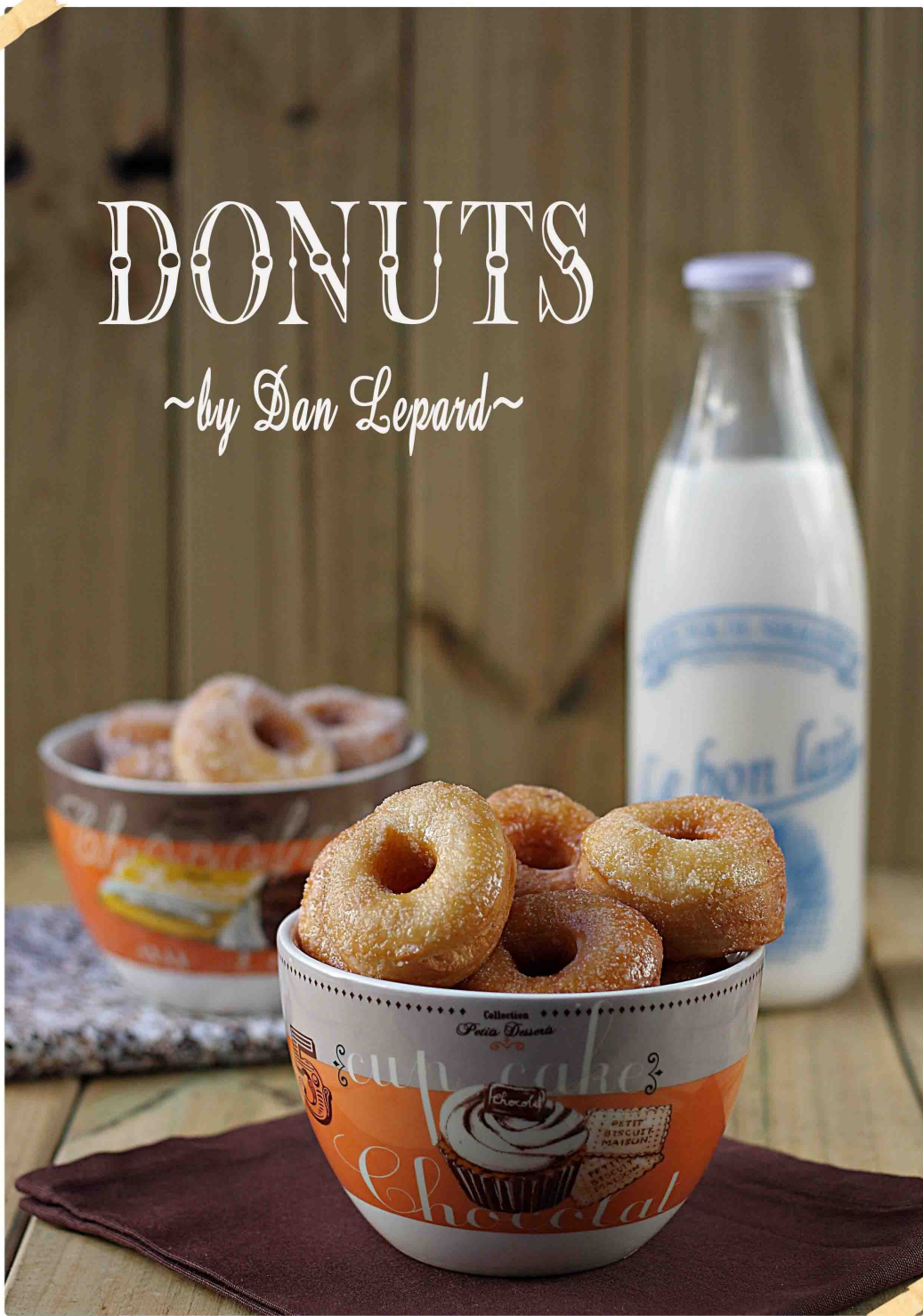


# DONUTS

~by Dan Leopard~



Ingredientes para 12 donuts de 7 cm de diámetro:

- 7 gr de levadura fresca
- 85 gr de harina floja
- 190 gr de harina de fuerza
- 40 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo batido
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 85 ml de leche
- 1/2 cucharadita de sal maldón

Preparación:

Primero prepararemos una esponja, para ello calentaremos ligeramente la leche y disolveremos la levadura fresca. Añadimos la harina floja. Tapamos el bol con un paño y dejamos reposar durante 2 horas.

En un bol grande ponemos la harina de fuerza y la sal maldon, añadimos la esponja. A continuación añadimos la mantequilla. Amasamos. Seguidamente añadimos el huevo. Por último el azúcar y la ralladura de limón. Amasamos durante 10 minutos (yo lo he hecho en la panificadora poniendo primero los ingredientes líquidos y luego los sólidos). Engrasamos ligeramente un bol, formamos una bola con la masa, tapamos con un paño y dejamos reposar de nuevo durante 2 horas.

Estiramos la masa y con la ayuda de un cortador y un descorazonador de manzanas damos forma a nuestros donuts. Colocamos en una bandeja sobre papel de hornear y dejamos subir durante 45 minutos.

En una olla ponemos aceite de girasol y freímos los donuts. Sacamos, escurrimos sobre papel absorbente y pasamos por azúcar o glaseamos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

