



# DONUTS

*la mejor receta hasta la fecha*

Ingredientes para 12 unidades:

para la masa madre:

70 gr de harina de fuerza

70 gr de harina común

90 gr de agua tibia

3 gr de levadura fresca

para los donuts:

20 gr de levadura fresca

15 gr de leche a temperatura ambiente

30 gr de azúcar

75 gr de harina de fuerza

75 gr de harina común

4 yemas de huevo

60 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente

aceite de girasol para freír

para el glaseado:

100 gr de azúcar glass

3 cucharadas de agua

unas gotas de aroma de vainilla

Preparación de la masa madre:

Disolvemos la levadura en el agua.

Mezclamos los dos tipos de harina, incorporamos la mezcla del agua y formamos una masa. Tapamos y dejamos reposar a unos 20-22° durante 60-90 minutos.

### Preparación de los donuts:

Disolvemos la levadura fresca en la leche.

En un bol mezclamos los dos tipos de harina y añadimos: la masa madre y la mezcla de leche y levadura. A continuación, agregamos el azúcar y las yemas de huevo. Amasamos durante 5 minutos.

Incorporamos la mantequilla a temperatura ambiente y amasamos durante 10 minutos.

Colocamos la masa en un bol ligeramente engrasado con aceite de girasol, tapamos y dejamos levar durante 60-90 minutos.

Desgasificamos la masa y estiramos con ayuda de un rodillo, dejamos reposar 10 minutos y volvemos a estirar hasta que tenga un grosor de 1 cm aproximadamente.

Formamos nuestros donuts con ayuda de un vaso y una boquilla pastelera. Colocamos nuestros donuts sobre papel de hornear, tapamos y dejamos reposar 60 minutos más.

Calentamos abundante aceite de girasol en un cazo y freímos los donuts. Al sacarlos, colocamos sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

### Preparación del glaseado:

Durante el último levado de los donuts podemos ir preparando el glaseado. Añadimos al azúcar glass el agua y unas gotas de aroma de vainilla.

Cuando los donuts estén fríos y sin aceite, bañamos en el glaseado. Dejamos secar.

[Conlaszarpasenlamasa](#)



*©conlaszarpas*