



donuts con oreo

Ingredientes para 14 donuts y un montón de bolitas:

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

para la cobertura:

200 gr de chocolate postres negro

200 gr de chocolate postres blanco

150 gr de galletas Oreo

Preparación:

Diluimos la levadura fresca en la leche templada.

Colocamos en el bol de la amasadora la harina y a continuación, el resto de ingredientes.

Amasamos durante 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.

#### Cobertura:

Una vez fríos los donuts derretimos los dos tipos de chocolate por separado, bien en el microondas, bien al baño María.

Bañamos los donuts en el chocolate y espolvoreamos las galleta Oreo rotas y ligeramente trituradas.

Dejamos enfriar y... a disfrutar!!!

[Con las zarpas en la masa](#)

