

DONUTS CASEIROS CON GLASEADO



INGREDIENTES PARA OS DONUTS

- ***500g de farinha de forza***
- ***75 g de açúcar***
- ***50 g de mantequilla***
- ***100 ml de auga***
- ***150 ml de leite***



• ***25 g de levadura fresca ou de panadeiro***

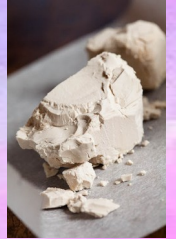
• ***1 ovo***



• ***Unha pizca de sal***



• ***(opcional) para que queden moi bonitos decoracions***



GLASEADO

Un pouco de mantequilla

auga quente

Azucar

RECETA

O 1º paso vai ser disolver a levadura de panadeiro no auga e no leite .

Simplemente a botamos nun vaso e damos volta co leite e a auga ata que se disolva por completo. Nun bol mesturamos a fariña ,o azúcar e o sal .

Incorporamos o leite xunto coa mantequilla a temperatura ambiente e o ovo.

Debe quedar unha masa elástica que non se pegue ,si continúa pegándose necesitará un pouco máis de fariña ,tardaremos uns 10 min.

Formamos unha bola coa masa ea introducimos nun bol cunha gota de aceite de oliva para que non se pegue ,tapámola con papel film ea poñemos nun lugar cálido da casa hasta que dobre ou triplique o seu volume.

Pasado ese tempo sacamos a masa e volvemos a amasala ,coa axuda dun rodillo estíramos e os deixamos cun cm de grosor máis ou menos .

Coa axuda dun aro de emplatar facemos os donuts , o agujero dos donuts farémolo co pescozo dunha botella

Colocámoslos encima de papel vexetal para que volvan a dobrar o seu volume .Tadaran outras dúas horas .Colocamos un trapo limpo por riba e deixámoslos reposar .

Preparamos un prato con papel absorbente abundante de aceite de xirasol e listo.

Importante cando os friamos a temperatura do aceite non debe de estar moi alto porque se doran moi rapido

- ***Cando os teñamos listos facemos o glaseado , metemos ao microondas un bol con auga quente e unha cullerada de mantequilla logo añadimos azúcar glass e ahí bañamos os donuts , cando esten bañados xa podemos decoralos.***

