

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Me compré una donutera y así me salieron

## Ingredientes para 6 personas :

- 130 grs. de mantequilla a temperatura ambiente,
- 125 grs. de azúcar
- 125 grs. de harina con cucharada y media de las de postre, de levadura
- ,2 cucharadas de leche
- una pizca de azúcar avainillado
- dos huevos

## Preparación:

### Paso 1

**ELABORACIÓN:** Mezclar la mantequilla con el azúcar normal y el avainillado hasta formar una mezcla cremosa. Añadir los huevos uno por uno, dejando que queden bien ligados entre uno y otro. Añadir poco a poco la harina removiendo con cuidado para que no se hagan grumos. Se puede pasar por un tamiz. Añadir la leche y remover lo justito para finalizar, no remováis demasiado. Precalear la máquina de hacer donut cinco minutos y empezar a llenar los moldes y cocinando los donuts conforme viene en las instrucciones de dicha máquina. **GLASEADO:** INGREDIENTES: Cuatro cucharadas de azúcar glass e ir añadiendo agua poco a poco eligiendo el espesor que deseéis que tenga cuando la masa seque. Pincelar con ella los donuts una vez tibios.

