

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- 500 g de harina de fuerza
- 10 g de levadura fresca
- Ralladura de un limón
- 35 g de mantequilla
- 35 g de azúcar
- 200 ml de agua
- 1 huevo
- Canela
- 300 g de cobertura chocolate blanco
- Colorante alimentario
- Fideos de azúcar y chocolate
- Aceite de girasol

**Preparación:**

## Paso 1

Amasamos durante 10 minutos todos los ingredientes, excepto el agua que la iremos añadiendo poco a poco. Dejamos reposar la masa 15 minutos, la estiramos y troquelamos con un aro, haciendo un agujero en el centro; y dejamos fermentar 1 hora a 35°C. Pasado este tiempo, freímos los donuts en abundante aceite caliente a 180°C, escurrimos en papel secante y dejamos enfriar. Deshacemos la cobertura de chocolate en el microondas o al baño maría, incorporamos el colorante alimentario y bañamos los donuts. Para acabar, decoramos con los fideos de azúcar.