

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se pueden hacer distintas coberturas o rellenos. Se le puede añadir anís, canela, etc. Es una receta apta para vegetarianos.

Descripción:

Los llamaría Donuts pero ese nombre no deja de ser una marca comercial.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de Harina de trigo
- 75 g de Maicena
- 1/2 vaso de Leche de soja
- 1 cucharadita pequeña de Levadura
- 1 cucharadita de Vainilla
- 1 cucharadita de ralladura de Piel de limón
- 4 cucharadas de Azúcar
- Abundante Aceite de girasol para freír

Preparación:

Paso 1

Poner en un recipiente todos los ingredientes (excepto el aceite), batir con la batidora e ir agregando agua tibia hasta que quede una masa muy suave y cremosa.

Paso 2

Calentar abundante aceite en una freidora o sartén honda. Meter la masa en una manga pastelera con la boquilla un poco ancha e ir poniendo con ella la masa en forma de rosquilla, en el aceite muy caliente (como para hacer churros).

Paso 3

Dorar por ambos lados y sacar a un plato o recipiente con papel absorbente de cocina. Glasear o decorar al gusto.

