

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** fina Millán or



**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.

