MINI DONUTS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Me compre 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 poc 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. Precalentar 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 deseeis que tenga cuando la masa seque. Pincelar con ella los donuts una vez tibios.