

# DONUTS CASEROS DE LA SRA. CARMEN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Marimerche **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

DONUTS CASEROS DE LA SRA. CARMEN

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 vaso de Aceite de girasol
- 1 vaso de Azucar
- 2 vasos de Agua templada
- 1 vaso de Patata cocida
- 30gramos de Levadura de pan
- una cucharadita de Sal
- 4 Huevos
- 1kg (la que admita) de Harina de trigo

## Preparación:

### Paso 1

Se mezclan todos los ingredientes en un vol grande ,

### Paso 2

se deja reposar 1 hora mas o menos,

### Paso 3

se proceden a hacer los roscos a la medida que se quiera, mientras, caletamos aceite en sarten grande o freidora y cuando esté bien caliente, freir a fuego lento .

### Paso 4

Presentar en una fuente espolvoreados de azucar.

