

DONUTS CASEROS DE LA SRA. CARMEN



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

Creador: Marimerche **Recetizador:** ANA LOPEZ MARTO



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.

