

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Maria Gallén



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Una merienda super divertida.

Ingredientes para 10 personas :

- 500 grs de harina
- 250 ml de leche
- 50 gr de mantequilla
- 1 sobre de levadura de panadero
- 1 huevo
- Una pizca de sal
- la piel de una naranja
- Mermelada de fresa
- chocolate fondant
- azúcar glas
- 100 grs. de azúcar
- Abundante Aceite de girasol para freír

Preparación:

Paso 1

Primero pondremos al fuego para infusionar la leche con la piel de la naranja. La mantequilla y el huevo lo tendremos a temperatura ambiente, En un bol pondremos 400 grs de harina, el azúcar y el pellizco de sal, lo movemos todo con una cuchada de madera y añadimos la levadura, volvemos a mover y añadimos el huevo y la leche templada y colada (no pondremos la cascara de naranja), damos unas vueltas y añadimos la mantequilla. Preparamos la mesa de trabajo con un poco de harina y amasamos, formamos una bola y la dejamos reposar tapada con papel film hasta que doble su tamaño. Volvemos a amasar y estiramos la masa para formar los donuts que iremos poniendo sobre papel de horno, volveremos a esperar que leven (tapados también con film). Una vez fermentados los freímos en abundante aceite (mucho cuidado con el fuego, es difícil coger el punto de calor) En un plato mezclamos azúcar glas con un poco de agua y haremos un glaseado para bañar una parte de

nuestros donust. En otro plato pondremos chocolate fundido, azúcar glas y agua y formaremos un glaseado de chocolate con el que bañaremos otra parte de los donuts. Y para el resto mezclaremos mermelada (la mía era de moras) con azúcar glas y agua, a estos como parecen los de los Simpson les añadí fideos de caramelo.