

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Francisco Delga



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Donuts con glaseado

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr. de Harina fuerza
- 75 gr. de Azucar
- pizca de Sal
- 1 sobre de Levadura seca panaderia
- 50 gr. de Mantequilla
- 250 ml de Leche
- 2 cucharadas de Agua
- 125 gr. de Azucar glass

Preparación:

Paso 1

En un cazo calentamos la leche con el aroma de naranja y la piel de naranja. Hasta que hierva, retiramos del fuego. Echamos en la amasadora o panificadora, la harina, el azúcar, la levadura y la sal, mezclamos, y echamos el huevo, volvemos a mezclar y por último echamos la leche templada y colada, comenzamos a amasar de nuevo y echamos la mantequilla en trocitos, y dejamos amasando hasta que la masa empiece a despegarse de las paredes de la amasadora o panificadora. Formamos una bola y tapamos con papel de film, dejando levar la masa toda la noche. Al día siguiente, semi amasamos para quitar el aire a la masa, extendemos con un rodillo, y formamos los donuts cortando con un cortador circular de dos tamaños. Ponemos cada donuts sobre papel de hornear y dejamos levar dos horas, mínimo, hasta que hayan doblado su volumen. En una sartén echamos aceite girasol, y cuando esté bien caliente, vamos echando los donuts con el papel de hornear, una vez dentro, quitamos el papel y freímos, con esto conseguimos que no se deformen los donuts. Mezclamos el agua con el azúcar glass y bañamos los donuts en la crema.