BOLAS DE DONUTS CON NUTELLA

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

Creador: karma



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 159 gr harina fuerza
- 100 gr harina normal
- 40 gr azúcar
- 20 gr. Leche en polvo
- 2'5 gr sal
- 10 gr levadura seca panadería o 10-20 gr levadura fresca
- 115 gr agua
- 1 huevo pequeño o 1/2 de uno mediano
- 20 gr mantequilla

Preparación:

Paso 1

Mezclamos bien la harina, el azúcar,la sal y la levadura. Añadimos el agua y el huevo batido. Amasamos unos 5 minutos (robot con garfio) añadimos la mantequilla muy blandita hasta obtener una masa homogénea o ligera. Amasamos (con un poco de harina en la mesa). Formamos una bola con la masa y dejamos reposar 1 o 2 horas tapada en un bol amplio hasta que duplique su volumen. Estiramos la masa con un rodillo con un 1 cm de grosor. Cortamos círculos de 5 cm de diámetro y ponemos sobre una bandeja con papel de horno. Las dejamos reposar entre media hora y 1 hora. Ponemos abundante aceite de girasol en una sartén Honda y calentamos con temperatura media. Cada vez que tengamos bolas fritas, ponemos sobre papel de cocina mientras se enfrían. Mezclamos 200 gr azúcar glass con 4 cucharada de agua (si se queda espesa echar un poco más de agua). Una vez templadas las rellenamos con nutella usando la manga pastelera y rebozamos en la glasa.