DONUTS CASEROS CON GLASEADO DE MANTEQUILLA

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** mailo



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

TIENE O NO BUENA PINTA?????

Ingredientes para 10 personas :

- 300 GR. de HARINA DE FUERZA
- 200 GR. de HARINA NORMAL
- 100 GR. de AZÚCAR
- 40 GR. de LEVADURA FRESCA
- 5 GR. de SAL
- 230 ML. de LECHE
- 40 GR. de MANTEQUILLA
- 1 HUEVO
- 1 CUCHARADA de ESENCIA DE VAINILLA
- 7 SEMILLAS DE CARDAMOMO
- ACEITE DE GIRASOL PARA FREÍR Y ENGRASAR
- 40 GR de MANTEQUILLA
- 200 GR. de AZÚCAR GLAS
- 1 CHORRITO de AGUA

Preparación:

Paso 1

EN LA AMASADORA CON LAS VARILLAS PONEMOS LAS HARINAS, EL AZÚCAR, LA SAL Y LA LEVADURA DESMENUZADA Y MEZCLAMOS BIEN. QUITAMOS A LAS SEMILLAS LA CÁSCARA Y LAS MACHACAMOS O MOLEMOS. CAMBIAMOS LA VARILLA POR EL GANCHO Y AÑADIMOS LA LECHE, EL HUEVO BATIDO, LA VAINILLA Y LAS SEMILLAS MOLIDAS Y MEZCLAMOS HASTA QUE LA MASA SE PEGUE A LAS PAREDES PERO NO A LOS DEDOS. SOBRE LA ENCIMERA ENHARINADA, AMASAMOS BIEN LA MASA, SIN AÑADIRLE HARINA Y AYUDÁNDONOS DE UNA ESPÁTULA. LA GOLPEAMOS MIENTRAS LA TRABAJAMOS HASTA DEJARLA LISA, QUE SERÁ APROXIMADAMENTE UNOS 10 MINUTOS. EXTENDEMOS LA MANTEQUILLA Y LA SEGUIMOS TRABAJANDO HASTA QUE SE INTEGRE POR COMPLETO Y VUELVA A ESTAR FINITA. ENHARINAR UN BOL Y PONER LA MASA, ENGRASAR LA SUPERFICIE CON ACEITE BLANCO Y TAPAR CON PAPEL FILM, Y DEJARLA REPOSAR CERCA DE UNA FUENTE DE CALOR COMO MÍNIMO 2 HORAS.

Paso 2

CUANDO HAYA TRIPLICADO SU VOLÚMEN, VOLVEMOS A TRABAJAR LA MASA PARA QUITARLE EL AIRE, LA ESTIRAMOS CON UN RODILLO Y LE DAMOS UN GROSOR DE 1 CM. CON UN CORTADOR HACEMOS LOS CÍRCULOS Y CON UN DESCORAZONADOR EL AGUJERO INTERIOR. PONEMOS SOBRE PAPEL DE HORNO Y CON UNA BROCHA UNTAMOS ACEITE PARA QUE NO SE RESEQUEN. CALENTAR EN UNA OLLITA EL ACIETE A FUEGO MEDIO Y AÑADIMOS LOS DONUTS HASTA QUE DOREN Y LES DAMOS LA VUELTA Y SACAMOS SOBRE PAPEL ABSORVENTE Y DEJAMOS ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.

Paso 3

FUNDIMOS LA MANTEQUILLA, LA AÑADIMOS A EL AZÚCAR Y MEZCLAMOS BIEN. VAMOS AÑADIENDO EL AGUA DE CHORRITO EN CHORRITO SEGÚN NECESITEMOS, HASTA CONSEGUIR LA TEXTURA DE LA LECHE CONDENSADA. CUANDO LOS DONUTS ESTÉN FRÍOS LOS MOJAMOS EN LA GLASA POR AMBOS LADOS Y LOS DEJAMOS SOBRE UNA REJILLA PARA QUE ESCURRA LA GLASA SOBRANTE. (PONEMOS PAPEL DE DE PLATA BAJO LA BANDEJA PARA QUE NO MANCHE LA ENCIMERA.)