

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Para hacer los donuts rosas típicos de Los Simpsons, añadir sirope de fresa al glaseado.

### Descripción:

¿A quién no le gustan? De toda la bollería industrial existente y conocida por estos lares ( España ) ocupan el segundo lugar en preferencias ( el primero es La Pantera Rosa). Esta receta es genial, porque puedes hacerlos de chocolate, rosas como los de Homer ( Homero en Latinoamérica), rellenos ( si no le haces el agujero central)

...

### Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr. de harina de trigo
- 50 gr. de azúcar
- 25 gr. de levadura fresca
- 110 ml. de leche tibia
- 1 huevo
- 20 gr. de mantequilla en pomada
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- Una pizca de sal
- Aceite de girasol para freir
- Glaseado:
- 200 gr. de azúcar glass ( creo que también lo llaman impalpable)
- 20 gr. de mantequilla
- 2 cucharadas de agua

### Preparación:

#### Paso 1

Uno de los videos donde se preparan estos donuts caseros.

#### Paso 2

En un bol añadir la harina tamizada, el azúcar, la sal y la levadura desmenuzada con las manos. Mezclar un poco.

### **Paso 3**

Añadir la leche, el huevo y el aroma de vainilla.

### **Paso 4**

Mezclar con unas varillas y amasar hasta que la masa no se nos pegue o casi.

### **Paso 5**

Poner harina en la mesa y amasar un poco.

### **Paso 6**

Ir untando con la mantequilla mientras la amasamos hasta que se integre ( unos 10 minutos)

### **Paso 7**

Hacer una bola. En un bol poner un poco de harina y poner la bola. Untar por encima con aceite de girasol y dejar 2 horas en reposo tapada con papel film.

### **Paso 8**

Echar harina en la mesa, echar la masa y sacar todo el aire.

### **Paso 9**

Con un rodillo estirar hasta obtener un grosor de 1 cm.

### **Paso 10**

Cortar con un cortapastas, un vaso o lo que nos sirva. Para hacer el agujero del centro lo ideal es un descorazonador de manzanas.

### **Paso 11**

Poner los donuts sobre papel de horno espolvoreado de harina.

### **Paso 12**

Pintar con aceite de girasol para que no se resequen. Esperar a que doblen su volumen. ( Una media hora )

### **Paso 13**

Calentar el aceite.

### **Paso 14**

Cortar el papel de horno sobre el que está el donut y echarlo en el aceite.

### **Paso 15**

Retirar el papel y freir 1 minuto de cada lado.

### **Paso 16**

Sacarlos a papel de cocina para que absorba el aceite sobrante.

### **Paso 17**

*GLASEADO: Derretir la mantequilla y echarla en el azúcar glass.*

### **Paso 18**

*Con mucho cuidado se va añadiendo agua a chorritos pequeños y lo batimos con las varillas.*

### **Paso 19**

*La textura perfecta es como la de la leche condensada.*

### **Paso 20**

*Mojar los donuts ( que estén tibios ) por los dos lados y escurrir en una rejilla.*

### **Paso 21**

*Dejar secar.*