Donuts

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

Creador: Babanzo



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 absorva 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.