



Consejo del chef

Te decimos una cosa: lo mismo después de terminar estos donuts y ver tu obra se te quitan las ganas de p***** a nadie y te los metes tú entre pecho y espalda, que la vida son dos días.

Raciones para 4

500 gr Harina de fuerza

125 gr Leche templada

125 gr Agua templada

50 gr Huevo

10 gr Sal

50 gr Azúcar

1/2 Cucharadita de cardamomo
o canela

20 Levadura fresca

100 gr Mantequilla en pomada

Aceite para freír

- 1 Comenzamos mezclando todos los ingredientes secos. No hace falta diluir la levadura en ningún líquido, mezclándola así se integrará y hará su papel perfectamente.
- 2 Añadimos la leche y el huevo, nos quedará una masa bastante dura que se agarra por completo al gancho de la amasadora y prácticamente deja limpias las paredes del bol.
- 3 Pasados 10 minutos de amasado (con nuestro robot amasador) incorporamos la mantequilla en pomada en varias tandas. Puede que parezca que no se acaba de integrar pero con tiempo se irá integrando y quedándonos una masa gustosa y lisa. Amasaremos 10 minutos más una vez tengamos incorporada la mantequilla.
- 4 Formamos una bola con la masa y la dejamos levar en un bol engrasado con un poco de aceite y bien tapada para que no se reseque.
- 5 Como tiempo medio en dos horas suele estar doblada, pero recuerda que dependiendo de la temperatura ambiente, la masa puede tardar más o menos tiempo en fermentar. También puedes dejarla fermentar en frío en la nevera durante la noche, así a la hora de formar las piezas no se retraerán nada de nada y quedarán unos donuts perfectos.
- 6 Un vez doblada la masa, volcamos sobre la superficie de trabajo y desgasificamos.
- 7 Con la ayuda de un rodillo, estiramos la masa sobre una superficie un poco enharinada hasta dejarla aproximadamente de 1 cm de grosor y con un cortapastas o un vaso de unos 8,5 cm. de diámetro vamos cortando los donuts.

8 Los círculos de dentro podemos cortarlos con un cortapastas más pequeño o incluso con un bote de especias. Si la masa se te retrae al formar los donuts métela en la nevera para que pierda “nervio”.

9 Tapamos los donuts para que fermenten unos 40 minutos o hasta que los veamos bien gorditos e inflados.

10 Una vez fermentados preparamos una sartén con abundante aceite de girasol y empezamos a freírlos. Vigilaremos continuamente y les daremos vueltas hasta que tomen un bonito color dorado. Sacar del aceite y dejar enfriar sobre papel absorbente.

11 Para rematar la receta bañaremos abundantemente los donuts con un glaseado de azúcar glass y zumo de limón o con chocolate fundido.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/donuts-caseros-con-sorpresa/>

COOKING
LOVERS 