Donuts chinos



Consejo del chef

Espolvorea el azúcar sobre los donuts fritos para decorar y ¡a disfrutar!

Raciones para 4

- ❏ **225 gr** Harina
- ❏ **2** Cucharadas de azúcar blanco
- ❏ **1/2** Cucharaditas de sal
- ❏ **2 y 1/2** Cucharaditas de polvo de hornear
- ❏ **85 gr** Mantequilla cortada en cubos
- ❏ **170 gr** Leche entera
- ❏ Aceite de canola (o colza) para freír
- ❏ Azúcar para rebozar los donuts

1. Mezcla la harina, los polvos de hornear, el azúcar y la mantequilla en 3-4 tazas de agua con sal. Trabajar la masa hasta que esté elástica y algo pegajosa.
2. Cubrir la masa con aceite de canola y dejar reposar durante 30 minutos.
3. Transcurrido el tiempo, haz bolas pequeñas con la masa y fríelas hasta que estén doradas.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/donuts-chinos/