



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/>

