



## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 