

Donuts

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

50 gr	Azúcar glass
225 gr	Harina de fuerza
1	Huevos — grande
60 ml	Leche
15 gr	Levadura fresca
50 gr	Mantequilla — blanda
	Sal

ELABORACIÓN

Tamizar en cuenco 25 gr. de harina, añadir una cucharadita de azúcar, disolver la levadura en la leche tibia, y añadir a lo anterior, revolver y tapar con plástico, hasta que crezca el doble.

Tamizar el resto de la harina, la sal y el azúcar, añadir la mantequilla, el huevo batido y la masa madre, revolver y amasar 10m,

Devolver al cuenco y una vez tapado con plástico reposar hasta que doble su volumen.

Sacarla del cuenco, golpearla con los nudillos y amasar 3 m.

Cortar 12 partes iguales, hacer bolas y agujerear el centro (tiene que quedar un agujero grande, por tienen que aumentar) reposar tapadas hasta que doblen su volumen

Freír en aceite abundante a 190° darles la vuelta con la espumadera

Escurrirlas de aceite sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar glas o pintar con almíbar.