

Donuts 2

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0	
50 gr	Azúcar
25 gr	Cáscara de limón — rallado (opcional)
500 gr	Harina repostería
100 gr	Huevos
200 gr	Leche
50 gr	Levadura
125 gr	Mantequilla
10 gr	Sal

ELABORACIÓN

Mezclar el 50% de la harina, la levadura, azúcar, leche y huevos, hasta que tenga una textura de yogurt.

Dejar reposar durante 25 min. (o hasta que doble su tamaño). Mezclar esta preparación con el resto de los ingredientes.

Dejar reposar 10 min. más. Hacer bolas de 150 a 200 gr. aprox. y hacer el hueco con el dedo. Freír en aceite a 170°C, durante 4 min. cada lado.

Nota:

No se debe exceder ni el calor del aceite (de preferencia se controlará con un termómetro), ni el tiempo de cocción.