

Donuts

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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

Ecurrirlas de aceite sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar glass o pintar con almíbar.