

Donuts 2

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

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.