

Cómo hacer donuts perfectamente sabrosos y esponjosos

03/04/2024



Los donuts aireados, rellenos o no, cubiertos con chocolate, glaseado o espolvoreados con azúcar en polvo, serán una excelente opción para el desayuno, la merienda o el té de la mañana. La peculiaridad de esta receta es que los donuts no absorben el exceso de aceite y quedan especialmente esponjosos.

Se necesitan los siguientes ingredientes para la preparación:

- leche tibia, 200 ml;
- agua tibia, 100 ml;
- levadura seca, 11 g;
- azúcar, 1 cucharada;
- sal y mantequilla, 1 cucharadita;

- huevo, 1 pieza;
- alrededor de 4 a 4,5 tazas de harina;

Proceso de cocción:

Primero disuelve el azúcar y la levadura en agua tibia, deja reposar 10 minutos hasta que aparezca espuma. Agregue la leche tibia y la mantequilla, luego agregue gradualmente la harina, amasando la masa.

Después de añadir la sal, incorpora el resto de la harina, amasando bien hasta obtener una masa tersa y suave. Agregue mantequilla blanda a la masa. Tapar la masa y dejarla tibia durante una hora.

Luego se debe amasar la masa, dividir en partes, formar bolitas, tapar nuevamente y dejar reposar 10 minutos. Haz un agujero en el centro de cada bola.

Freír los donuts en aceite hasta que estén dorados por ambos lados.



Para aquellos que buscan agregar un toque de sofisticación, intente cubrirlos con chocolate derretido; el chocolate negro, con leche o blanco funcionará, al igual que la miel.

Fuente: www.culinaryrecipes.top