

Donuts caseros



Nombre de la receta

Donuts caseros

Tiempo

3.5 Horas

Dificultad

Media

Personas

8

Alérgenos

Gluten Huevo Leche

Descripción

Deliciosos donuts (donas o berlinas) de azúcar glas y chocolate

Ingredientes

- 500 gramos de harina
- 70 gramos de azúcar
- 25 gramos de levadura fresca
- 100 mililitro de agua
- 150 mililitro de leche a temperatura ambiente

- 50 gramos de mantequilla
- 1/2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla / azúcar avainillado
- 1 huevo
- 1/2 litros de aceite de girasol
- 100 gramos de azúcar glas
- 3 cucharadas soperas de agua para el glaseado
- 100 gramos de chocolate negro / con leche

Pasos

1 Para comenzar nuestra receta vamos a colocar la leche (a temperatura ambiente) y el agua en un recipiente, añadimos la levadura fresca desmenuzada y removemos hasta que quede bien disuelta.



2 Vamos a continuar haciendo nuestra masa. Para ello colocamos la harina en un bol y añadimos el azúcar y la sal. Mezclamos bien y después hacemos un hueco en medio para incorporar la leche y el agua en la que hemos disuelto la levadura previamente. Añadimos también la mantequilla (a temperatura ambiente), la vainilla (ya sea esencia o azúcar avainillado en caso de no tener esencia) y el huevo. Mezclamos bien con una espátula hasta que ya no podamos seguir trabajando la masa con la espátula.



3 El siguiente paso es amasar bien. Si tenemos robot de cocina, amasadora o panificadora para amasar, te recomendamos que lo hagas en él. Si no dispones de ello no hay problema, se puede hacer a mano también de forma fácil: ponemos la masa en nuestra encimera, previamente enharinada y comenzamos. A pesar de que la masa es muy pegajosa al comienzo, poco a poco irá tomando consistencia. Amasaremos durante unos 10 minutos. Se debe amasar con las manos hasta que la masa quede esponjosa y lisa.



4 Una vez nuestra masa tenga la consistencia adecuada, continuaremos untando en un recipiente un poco de aceite de oliva y colocaremos la masa dentro. Lo cubrimos con film transparente y lo dejamos reposar, aproximadamente 2 horas a temperatura ambiente. La masa debe doblar o incluso triplicar su volumen.



5 Preparamos un par de bandejas con papel vegetal. Una vez la masa haya pasado el tiempo adecuado en reposo echamos harina en la encimera y ponemos la masa encima. Estiramos la masa con ayuda de un rodillo hasta que tenga un grosor de 1 centímetro aproximadamente.



6 Cortamos los donuts. En nuestro caso hemos usado un vaso para la forma externa y para el agujero del medio una boca de una botella. Con la masa sobrante y los agujeritos amasamos, la estiramos con el rodillo y hacemos más donuts hasta acabar con toda la masa.



7 Dejamos los donuts sobre nuestras bandejas encima de papel vegetal. Debemos tener cuidado para que no se deformen. Los dejamos cubiertos con un trapo húmedo, durante una media hora, hasta que veamos que han aumentado su volumen.



8 Y ya podemos comenzar a freír nuestros donuts. Colocamos abundante aceite de girasol en una sartén al fuego moderado. El aceite tiene que estar caliente, pero debemos tener mucho cuidado para que no se doren demasiado. Cuando el aceite esté burbujeando lo bajamos. Le damos la vuelta cuando estén dorados por una cara y dejamos que se doren por la otra. Los colocamos en un plato con papel absorbente.



9 Una vez fritos nuestros donuts vamos a adornarlos. En nuestro caso hemos decidido hacer la mitad con azúcar glas y la otra mitad con chocolate. Para preparar el glaseado es muy sencillo. Mezclamos en un bol el azúcar glas con unas cucharadas de agua y le damos la consistencia deseada. Nosotros no teníamos azúcar glas pero la hemos hecho, ya que es muy sencilla de preparar. Ponemos el azúcar en una trituradora o robot de cocina y le damos máxima potencia durante 15 segundos, y ya tenemos listo el azúcar glas.



10 Vamos poniendo el glaseado en nuestros donuts con ayuda de un pincel y los colocamos en una rejilla para que caiga el exceso de glaseado.



11 En el caso del chocolate es muy sencillo, solo tenemos que ponerlo a calentar, ya sea en el microondas o en el fuego al mínimo para que no se nos quemé. Y una vez esté derretido metemos los donuts para que se impregnen bien.



12 Dejamos enfriar y ya tenemos listos nuestros donuts. Con la cantidad que hemos utilizado salen unos 30 donuts por lo que si queremos guardar algunos es conveniente congelarlos justo cuando se hayan enfriado y cuando queramos comerlos los sacamos media hora antes, estarán como recién hechos. Esperamos que os gusten. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.