

DONUTS III

INGREDIENTES

- 250 ml de Leche -
- 100ml de Aceite de Girasol
- 40 g de Levadura Prensada
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 pizca de sal

750g. de harina

Para el glaseado:

- 1 clara de huevo
 - 200 g de azúcar
- 1 cucharadita zumo limón

PREPARACIÓN

1. Poner e el vaso la leche, el aceite y el azúcar, mezcle durante 2 minutos, temperatura 40 °C, velocidad 2.
2. Añadir los huevos y la levadura, programe 10 segundos, velocidad 6.
3. Agregar la harina y la sal y programe 20 segundos, velocidad espiga.(Añadir más harina si se necesita).
4. Verter la masa en un bol, lo tapamos y dejamos reposar.
5. Hacer bolas y darle forma de donuts, con las manos mojadas en aceite.
6. dejar reposar.
7. Freír en abundante aceite.
8. Hacer el glaseado o bañar en chocolate.

- Para el glaseado: Verter en el vaso todos los ingredientes y programar 20 segundos a velocidad 6.