

# DONUTS

## INGREDIENTES:

400gr de harina tamizada  
20gr de levadura de panadero (3 sobres)  
150gr de azúcar  
1/2 vaso de leche templada  
30gr de mantequilla  
3 huevos  
1 paquete de azúcar avainillado  
una pizca de sal  
aceite para freír

## PARA EL ALMIBAR:

Raspaduras de naranja.  
10 cl. de agua.  
200 grs. de azúcar.

## PREPARACIÓN

En un cuenco, coloca la harina y haz un hoyo en el centro, añade la levadura, junto con la leche tibia y una pizca de azúcar. Trabajar todo junto hasta que empiece a formarse una masa. Añadir entonces el azúcar restante, la sal, la mantequilla en trocitos y los huevos. Se amasa todo, se cubre la masa y se deja reposar 1 hora en un lugar caliente.

Extenderla sobre una superficie enharinada con ayuda del rodillo hasta que tenga 8mm. de espesor mas o menos y cortar la masa con un corta pastas redondo de 4cm. de diámetro, hacer un agujero de 1cm. De diámetro en el centro con un vaciador de manzanas.

Tápalos y déjalos reposar en un lugar caliente unas 2 horas.

Freírlos en abundante aceite caliente con el lado que haya subido mas hacia abajo. Dóralos por ambos lados, sácalos y déjalos escurrir sobre papel de cocina.

Preparamos un almíbar de naranja con las raspaduras de una naranja y agua. Lo ponemos ha hervir y lo colamos. Añadimos el azúcar y bañamos los donnuts ya fritos con el almíbar.