



DONAS

INGREDIENTES

Masa

- 500gr de harina suave
- 5cdas de azúcar
- 2cdas de leche en polvo
- 30gr de levadura
- 2 huevos
- 2 cda de mantequilla
- 200ml de agua tibia
- 1cda de esencia de vainilla
- 1 litro de aceite para freír

Relleno

- Crema Pastelera
- Dulce de Leche
- Nutella

Glaze:

- 2 tazas de azúcar glass
- Agua tibia (la necesaria)

EQUIPO

- Horno
- Batidora
- Papel Parafinado
- 2 moldes bajos de 20 cm
- Cortador redondo para donas

PROCEDIMIENTO

01

Activar levadura con la mitad de agua, mitad de azúcar, mitad leche.

02

Tamizar ingredientes secos y reservar. Derretir mantequilla y dejar bajar temperatura, agregarla a la mezcla de levadura, agregar agua y esencia de vainilla, agregar los huevos y batir con fuede.

03

Agregar ingredientes secos mezclar hasta integrar, dejar leudar por 30min.

04

Estirar masa utilizando un poco de harina, figurar y dejar segundo leudado por 15min. Calentar el aceite a 180C y Freír

05

Rellenar con el topping favorito y glacear

06

Para el glaseado, mezclar el azúcar glass con agua, agregar agua poco a poco hasta llegar a una consistencia fluida



GANACHE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 1 taza de chocolate semi-amargo
- 1/2 taza de crema para batir

EQUIPO

- Batidora
- Estufa
- Olla con agua caliente
- Bowl para calor
- Fuede
- Espátula de goma

PROCEDIMIENTO

01

Picar el chocolate finamente. Calentar la crema para batir

02

Agregarle la crema para batir al chocolate y mezclar. Tapar a piel

03

Decorar las donas