

DONUTS GLASEADOS



INGREDIENTES

2 sobres de levadura rápida de panadería

75 g azúcar

250 g leche

500 g harina

5 yemas

85 g aceite

1 chorrito de brandy

Ralladura de limón

Aceite para freír

GLASEADO

Azúcar glaze + ½ clara de huevo + gotas de limón

MODO DE HACERLO

HACER EL “PIE”

Diluir la levadura en un poco de leche tibia junto con 2 cucharadas de harina. Dejar que doble su volumen.

En un bol, mezclar el resto de la harina, la leche, el azúcar, el aceite, las yemas, la ralladura de limón y el brandy. Trabajar hasta que quede una masa homogénea. Incorporar el pie y seguir amasando hasta que se desprende de las paredes del bol.

Tapar el bol con un paño húmedo y reservar hasta que doble el volumen.

Extender la masa hasta que tenga 1 cm de grosor. Con cortapastas redondos de dos tamaños cortar aros. Dejar levar con la forma hasta que doble el volumen.

Freír en abundante aceite templado. Reservar.

GLASEADO

Mezclar el azúcar glase poco a poco con clara de huevo y las gotas de limón hasta tener una crema blanca y espesa.

Pintar con esta mezcla la superficie de los donuts y dejar secar.

VARIANTES

Se pueden rellenar con diversas cremas pasteleras (vainilla, canela, cacao) y glasear con chocolate derretido, glasa de fresa, etc. y espolvorear con fideos de colores.

CONSERVACION

Se deben consumir en 2 ó 3 días. La masa se puede congelar antes o después de freír.