Donuts



Ingredientes para a massa base:
600g de farinha (tipo 65 sem fermento)
200g de leite morno
100g de manteiga amolecida
50g de fermento fresco de padaria
2 ovos (tam M)
4 clh de sopa de açúcar
2 clh de café de sal fino

Num recipiente, disponha a farinha e faça uma cavidade no centro. Adicione o açúcar, os ovos, a manteiga, o fermento e o leite.
Junte todos os ingredientes com as pontas dos dedos, arrastando para o centro um pouco da farinha.
Adicione o sal e amasse até formar uma bola.
Transfira a massa para uma bancada limpa e amasse durante cerca de 5 minutos, até a massa ficar elástica e descolar da bancada e mãos.
Volte a colocá-la no recipiente, tape com um pano ou com película aderente e deixe levedar cerca de uma hora, ou até que esta duplique o volume inicial.
Quando a massa tiver, pelo menos, duplicado o tamanho, estenda-a com o rolo cuidadosamente, até ficar com 1 cm de espessura.
Corte círculos com cerca de 6 cm de diâmetro e com buraco no meio de 2cm.
Deixe repousar cerca de 20 minutos, tapados com um pano.
Com cuidado, sacuda a farinha e frite em óleo abundante (não podem tocar no fundo do tacho ou frigideira) até ficar dourado da parte de baixo, volte e deixe ficar bem douradinhos dos dois lados. Deixe escorrer sobre uma grelha ou papel absorvente.

Variações:
Donuts de Chocolate e Oreo – Adicionar 4 clh sopa de chocolate em pó, na farinha
Donuts de Frutos Secos e Especiarias – adicionar 50g frutos secos picados e especiarias a gosto, na farinha
Donuts de Frutos Vermelhos – Adicionar frutos frescos a gosto, na massa, antes de deixar levedar
Donuts Rafaello – Adicionar 50g de côco ralado, na farinha

Decorações:
Ganache de chocolate: 200g chocolate + 200g natas
Ganache de caramelo: ganache de chocolate + 200g caramelo seco
Chocolate temperado ou sucedâneo
Glaceado: 150g açúcar em pó + 2 clh sopa de água ou leite

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.