

Y mi receta de hoy es...

Dónuts / doughnuts

INGREDIENTES

22 gr. de levadura fresca de panadería
240 ml. de leche (a unos 45°)
400 gr. de harina de fuerza
30 gr. de azúcar
1/2 cdta. de sal
1 cdta. de extracto de vainilla líquido
3 yemas de huevo
56 gr. de mantequilla
aceite vegetal

PARA EL GLASEADO

♥ El tradicional:

150 gr. de azúcar glas
3 o 4 cdts. de leche o agua
2 cdts. de extracto de vainilla (opcional)

♥ El que hice yo:

Únicamente bañarlos en azúcar, como si de buñuelos se tratara. Yo los quería para consumo familiar, de manera que así me ahorrraba alguna que otra caloría.

ELABORACIÓN

En un bol ponemos 180 ml. de leche junto a 2 cdas. de levadura, lo mezclamos y continuamos añadiendo 110 gr. de harina, mezclamos bien hasta conseguir una pasta. Lo cubrimos con un paño y lo dejamos reposar durante unos 30 minutos en un lugar cálido.

S&G
by Marietta

