

Y mi receta de hoy es...

Transcurrido el tiempo, ponemos en nuestra Thermomix el resto de la leche y de la levadura que nos ha quedado. Lo mezclamos 5 sg, velocidad 4. Continuamos añadiendo las yemas de huevo, el azúcar, la sal, el extracto de vainilla. A Temperatura 37°, velocidad 3 con la mariposa y el tiempo a ojo. Id mirando por el bocal.

A continuación añadimos la masa que hemos preparado con antelación y lo mezclamos hasta que nos quede una mezcla suave. Seguidamente añadimos la mantequilla a temperatura ambiente cortada en cuadrados y volvemos a mezclar durante unos 30 segundos, a velocidad 4, hasta que nos quede una masa suave, sin pasarnos.

Sacamos la mariposa del vaso, y continuaremos amasando con la velocidad espiga, añadiendo el resto de la harina en varias adiciones hasta obtener una masa suave, lisa y sin que se pegue en nuestras manos. Si veis que se pega, Añadimos una poco más de harina, pero de poco a poco, sino la textura de nuestra masa cambiaría.

Lo tapamos con un film transparente y lo dejamos reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos. Transcurrido dicho tiempo, lo introducimos en el frigorífico durante 1 hora mínimo y 12 máximo. (yo lo dejo por la noche, hasta la mañana siguiente a primera hora, aprox. unas 10 horas)

Una vez que hemos dejado reposar nuestra masa, enharinamos la superficie de trabajo y extendemos nuestra masa con el rodillo, dejando una altura de algo más de 1 cm, y vamos cortando con la ayuda de un cortador de donuts o cualquier otro que nos sirva para ello. Vamos pasando nuestra masa cortada sobre una bandeja cubierta con un paño de cocina y los depositamos encima.

Una vez tengamos cortada nuestra masa, lo dejamos reposar durante unos 40 minutos, cubierto con un paño liso, en un lugar cálido y lejos de corrientes de aire. Ahora que ya tenemos la masa lista el aceite (debe tener una temperatura de unos 180°) y empezamos a freír 1 o 2 minutos por cada lado. Una vez fritos, los bañamos en azúcar vuelta y vuelta, y...

a disfrutadlos!!!!