# Donas de Caramelo Salado



## Ingredientes

### Glaseado de caramelo salado

**Agua**: 2 cdas
**Azúcar Glas**: 195 Gramos
**Leche**: 90 miliitros
**Nata**: 60 miliitros
**Vinagre blanco o zumo de limón**: 2 cditas.
**Azucar**: 100 Gramos
**Extracto de vainilla**: 1/2 cdta
**Mantequilla**: 115 Gramos
**Sal en escamas**: c/n

### Masa

**Azucar**: 70 Gramos
**Yemas**: 2 Unidades
**Huevo**: 1 unidad
**Levadura de panadería seca**: 1 Sobre
**Aceite vegetal para freir**: c/n
**Harina de fuerza**: 600 Gramos
**Leche**: 375 miliitros
**Mantequilla**: 90 Gramos
**Sal**: 1/2 cdta

## Preparación de la Receta

### Masa

- Poner todos los ingredientes (excepto el aceite para freír) en una batidora.
- Mezclar a velocidad baja hasta que todos los ingredientes se integren, después aumentar la velocidad un nivel y seguir trabajando hasta que la masa esté suave y elástica, aproximadamente 4 minutos
- Poner la masa en un bol grande sin engrasar, cubrir con el film transparente y dejar reposar durante una hora o hasta que doble su tamaño.

## Para cortar las donas voltear la masa sobre una superficie enharinada y estirar con el rodillo hasta que tenga un grosor de 1

- 2 cm
- Con un cortapastas *redondo* de 7, 5 cm cortar la masa.
- Hacer un agujero en el centro de cada uno usamos un cortador *redondo* de 2, 5 cm o una punta de manga pastelera.
- Volver a amasar la masa sobrante y repetir este proceso.
- Cubrir las donas con un paño de cocina y dejar reposar durante 30 minutos.

## Glaseado

- Llevar el agua, el azúcar y el *zumo* de *limón* a ebullición en una *cacerola* mediana a fuego alto, sin revolver
- Retirar del fuego cuando el azúcar tenga un *color* ámbar profundo, echar la *nata* para montar y revolver
- Añadir con la *mantequilla* en trozos hasta que se disuelvan por completo
- Echar la sal
- En un bol aparte, mezclar el azúcar glas, la leche y la vainilla hasta que quede suave
- Verter sobre la salsa de caramelo y la mezclar
- Reservar

## Fritura

- En una olla grande precalentar el aceite vegetal a 180ºC
- Con una espumadera introducir las donas una a una, dejando suficiente espacio para que no se toquen entre ellas
- Freír durante 2 minutos por cada lado y sacar sobre un plato con papel absorbente.

## Armado

- Cuando las donas estén a temperatura ambiente, sumergir en el glaseado y colocar en una rejilla para que el glaseado se asiente

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/donas-de-caramelo-salado**