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