

Donas de Caramelo Salado



Ingredientes

Glaseado de caramelo salado

Agua: 2 cdas

Azúcar Glas: 195 Gramos

Leche: 90 mililitros

Nata: 60 mililitros

Vinagre blanco o zumo de limón: 2 cditas.

Azúcar: 100 Gramos

Extracto de vainilla: 1/2 cdta

Mantequilla: 115 Gramos

Sal en escamas: c/n

Masa

Azúcar: 70 Gramos

Yemas: 2 Unidades

Huevo: 1 unidad

Levadura de panadería seca: 1 Sobre

Aceite vegetal para freír: c/n

Harina de fuerza: 600 Gramos

Leche: 375 mililitros

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 180°C
- 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>