

Donas



Ingredientes

Glaseado

Agua: 66 cm³

Azúcar Glas: 400 Gramos

Masa

Azucar: 60 grs

Harina: 250 Gramos

Huevo: 1 unidad

Leche: 150 cm³

Mantequilla: 120 Gramos

Masa fermentada:

Sal: 11 Gramos

Masa pre-fermento

Agua: 150 cm³

Harina: 250 Gramos

Levadura en polvo: 3 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar en un tazón la *harina*, agua y *levadura*, dar un leve amasado en la mesa de trabajo y regresar al tazón
- Cubrir con plástico y dejar fermentar en refrigeración por 1 hora
- En la mesa de trabajo hacer un volcán con la *harina* restante, añadir el pre-fermento, *huevo*, sal y leche poco a poco hasta integrar.
- Agregar el azúcar y la *mantequilla* seguir amasando hasta que se desprenda de la mesa.
- Colocar en un tazón engrasado con aceite y cubrir con plástico.
- Reposar en refrigeración durante 1 hora.

- Una vez que fermentó, en la mesa de trabajo enharinada extender con la ayuda de un rodillo a un grosor de medio centímetro.
- Cortar las donas con un cortador *redondo* y colocar en papelitos individuales en una charola y dejar reposar 40 minutos a temperatura ambiente antes de freír.
- Freír en aceite a 180°C durante 20 segundos de cada lado o hasta que el centro interior cambie de *color*
- Aún calientes se pueden revolcar en un tazón con una mezcla de azúcar y canela o una vez frías cubrir con el glaseado.

Glaseado

- Mezclar el azúcar con el agua hasta el punto de glas y cubrir las donas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/donas>