# Donas



## Ingredientes

### Glaseado

**Agua**: 66 cm3

**Azúcar Glas**: 400 Gramos

### Masa

**Azucar**: 60 grs
**Huevo**: 1 unidad
**Mantequilla**: 120 Gramos
**Sal**: 11 Gramos

**Harina**: 250 Gramos
**Leche**: 150 cm3
**Masa fermentada**:

### 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 despegue 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 180ºC 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**