

Donuts de Película



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Harina 000: 400 grs

Naranja para su piel: 1 Unidad

Sal: 1 Pizca

Azucar impalpable: 50 grs

Leche: 250 Mililitros

Polvo de hornear: 16 grs

Semillas de cardamomo: c/n

Glaseado

Agua Caliente: c/n

Mermelada de fresas: c/n

Azucar impalpable: 100 grs

Preparación de la Receta

- Hervimos la leche con la piel de *naranja* y las semillas de *cardamomo*.
- Tamizamos *harina*, agregamos el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Añadimos el *huevo* y la leche (sin la piel de la naranja). Añadimos la *mantequilla* y amasamos hasta obtener una masa muy suave. No agregamos *harina*. La masa tiene que despegarse de las manos.
- Dejamos descansar dos horas en un bol, tapado con film.
- Amasamos y estiramos hasta obtener un grosor de 1centímetro. Cortamos con un cortante grande y otro pequeño para hacer el huequito. Dejamos reposar sobre un papel satinado o papel vegetal (uno por uno).
- Doramos en aceite neutro bien caliente por los dos lados. Reservamos.
- Sacamos las pepitas y grumos de la mermelada, unimos la mermelada con el azúcar glas y si es necesario, agua caliente. Agregamos virutitas de colores y dejamos secar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/donuts-de-pelicula>