

# 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