

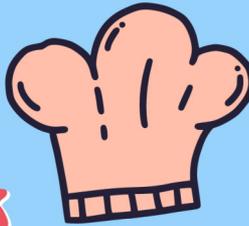
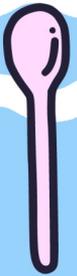


Donuts de chocolate

ingredientes



- 240ml de leche
- 400g harina de fuerza
- 5g de levadura seca o 12g de levadura fresca
- 30gr de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 3 yemas de huevo
- 55gr de mantequilla
- aceite de girasol (para freír)



instrucciones

1. Pon en un bol 180ml de leche, 2 cucharaditas de levadura, 110g de harina. Mezcla todo bien hasta que se convierta en una masa. Cubre el bol con un paño y ponlo reposar 30 minutos en un lugar cálido.
2. Pasados los 30 minutos, añade el resto de ingredientes (excepto la mantequilla). Cuando todos los ingredientes estén mezclados, añade la mantequilla y acaba de amasar.
3. Pon la masa en un bol y déjalo reposar unos 30 minutos a temperatura ambiente. Pasado ese tiempo mete la masa en la nevera, mínimo una hora.
4. Pasado el tiempo, enharina la superficie y extiende la masa. Corta la masa con un aro de acero o baso. Corta el agujero pequeño con un baso de chupito.
5. Cuando hayan doblado su volumen, pon el aceite de girasol en una sartén y fríelos 1 o 2 minutos por cada lado.
6. Báñalos en chocolate.

