



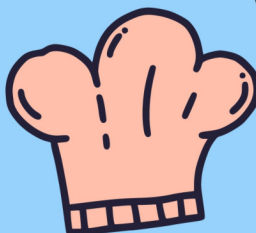
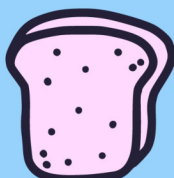
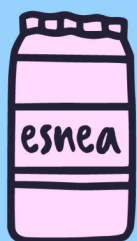
# Txokolatezko donutsak

## osagaiak

- 240ml esne
- 400g "harina de fuerza"
- 5g legami lehor edo 12g fresko

- 30gr azukre
- koilarakada  $\frac{1}{2}$  gatz
- 3 arraultza gorringo

- 55g gurin
- eguzkilore olio (frejitzeko)



## azalpena

1. Bol batean jarri 180ml esne, 2 koilarakada legami, 110g irin. Guztia ondo nahastu orean lortu arte. Trapu batekin bola tapatu eta 30 minutuz leku epel batetan utzi.
2. 30 minutu igaro ondoren, gainerako osagaiak gehituko ditugu (gurina izan ezik). Osagai guztiak nahastuta daudenean, gehitu gurina eta orean amaitu.
3. Jarri orean ontzi batean eta utzi 30 minutu inguru. Denbora hori igaro ondoren, hozkailuan sartu ordu bat gutxienez
4. Denbora igaro ondoren, mahai gainean irina botako dugu eta orean zabaldu. Orean uztai edo edalontzi batekin moztuko dugu eta zulo txikia edalontzi txikiagoarekin.
5. Bolumena bikoiztu dutenean, jarri ekilore olioan zartagin batean eta frijitu 1 edo 2 minutu alde bakoitzetik
6. Txokolatetan busti

