COCINA EN CASA

Donut americanos

Fuente: conmishijos.com

Los donuts americanos caseros son muy fáciles de cocinar con esta receta paso a paso que te presentamos. Varias generaciones hemos merendado los clásicos donuts, unos deliciosos bollos con un agujero en medio. Si fuiste un niño o una niña que merendabas donuts, ahora puedes elaborarlos en casa.

Ingredientes:

* 350 g de harina
* 60 g de azúcar
* 10 cl de leche tibia
* 20 g de mantequilla
* Un huevo
* ½ sobre de levadura
* Una cucharadita de esencia de vainilla
* Aceite

Para el glaseado

* 120 g de chocolate
* 100 ml de nata
* Fideos de azúcar de colores

Preparación:

* Reúne todos los ingredientes.Pon la harina y la levadura en una fuente. Vierte la leche. Añade el azúcar. Echa el huevo y mezcla bien.Corta la mantequilla en taquitos y échalos. Añade la cucharadita de esencia de vainilla y amasa hasta conseguir una bola de masa. Tapa la bola de masa con un paño y deja reposar al menos una hora hasta que aumente de volumen.
* Enharina una tabla de madera y extiende la masa dejándola con aproximadamente un centímetro de grosor.
* Corta círculos en la masa con un cortador o utilizando un vaso. Utiliza un cortador pequeño o la boquilla de una manga pastelera para hacer agujeros en el centro de los círculos de masa.
* Fríe los círculos de masa en una cacerola o en una freidora con aceite. Fríelos durante unos dos minutos cada uno. Dales la vuelta a mitad de cocción y déjalos otro minuto más o menos. Cuando los donuts ya están dorados, sácalos con una espumadera y ponlos sobre papel de cocina absorbente.
* Para preparar el glaseado, pon a derretir 120 g de chocolate en 100 ml de nata en un cazo a fuego bajo. Quita el cazo del fuego cuando la mezcla sea muy lisa. Dejar enfriar y después sumerge cada donut dentro de la mezcla y déjalos sobre una rejilla. Ten cuidado para no quemarte. Haz lo mismo con todos los donuts. Puede que te sobre un poco de glaseado dependiendo de la cantidad que pongas en los donuts. Échales fideos de azúcar de colores por encima.

