COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Donuts caseros con glaseado

Receta para 15 donuts

Preparación: 30 min
Total: 3 h
Dificultad: Difícil

INGREDIENTES

- [ ] 250 gramos Harina de trigo
- [ ] 250 gramos Harina de fuerza
- [ ] 135 ml Leche
- [ ] 85 ml Agua
- [ ] 40 gramos Azúcar
- [ ] 25 gramos Levadura fresca
- [ ] 1 huevo Huevo
- [ ] 1 cdta Esencia de vainilla
- [ ] 250 gramos Azúcar glas

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos en un bol grande la harina de trigo y la harina de fuerza.

2. Cogemos un poquito de agua y le añadimos la levadura. Removemos hasta que se disuelva.

3. Hacemos un hueco en medio de la harina y añadimos la leche, el agua y el azúcar y la levadura ya disuelta. Mezclamos todo hasta que se integre bien.

4. Incorporamos a la masa 1 huevo y la esencia de vainilla. Mezclamos e integramos.

5. Amasamos durante 10 minutos hasta que la masa no se pegue nada y sea muy moldeable. Le damos forma de bola y la dejamos reposar dentro del bol durante 2 horas o hasta que duplique el

tamaño.

6. Pasado este tiempo, ya sin volver a amasar ponemos la masa en la base de trabajo. En nuestro caso no hemos necesitado harina, pero si ves que se te pega un poco, pon un poco de harina en la base de trabajo. Nos ayudamos de un rodillo y aplanamos la masa dejando aproximadamente 1 cm de grosor.

7. Con ayuda de un molde redondo o bien, como nosotros, un vaso y un tapón vamos dando forma de donuts. Con la masa que sobra, hacemos una bola, aplanamos de nuevo con el rodillo y volvemos a dar forma. Hacemos así hasta que se formen todos los donuts y terminemos la masa. Los vamos colocando encima de papel de horno.

8. Dejamos reposar 15-20 minutos más.

9. Ahora es momento de cocinar nuestra masa de donuts. Para ello os damos varias opciones:
Freírlos en Aceite de girasol: calentamos abundante aceite de girasol en una sartén antiadherente y freímos durante 1 minuto por cada lado con cuidado que no se quemen. Los sacamos del aceite y los ponemos encima de papel absorbente para que absorba el aceite sobrante. Dejamos que se enfríen. Seguimos con los demás.
Horno: Precalentamos el horno cuando comienzan los 15-20 minutos de reposo de la masa de los donuts. Horneamos a 160 grados unos 10 minutos o hasta que veamos que están doraditos. Cada horno es diferente, por lo que como es poco tiempo mejor estar pendiente para que no se quemen. Los dejamos enfriar en una rejilla.
Freídora de Aire (sin aceite): esta es la opción que hemos usado nosotros y os podemos asegurar que el resultado fue INCREÍBLE! Incluso mejor de lo esperado! Nos encantaron. Para ello, vamos añadiendo los donuts en la freidora de aire Innsky y programamos 5 minutos a 160 grados. Como no caben todos de una vez, vamos haciendo y mientras dejamos reposar para que se atemperen.

10. Una vez tenemos los donuts listos podemos comerlos así o hacerlos más interesantes. ¿Cómo? Pues o les ponemos azúcar por encima o bien hacemos un glaseado para ellos.
Para preparar el glaseado de los donuts: 250 gramos de azúcar glas y añadimos POCO A POCO cucharaditas de agua. Esto es muy importante para encontrar la consistencia deseada. Si queréis hacer varios colores, separad la cantidad de azúcar en diferentes cuencos donde quepa el donut para luego bañarlo. En el vídeo de arriba os lo explicamos paso a paso, no os lo perdáis!
Si queréis el glaseado normal, blanquito, tiene que ser más líquido. En cambio, si queréis añadir algún toque de color con colorante líquido, dejad con alguna cucharadita menos de agua para que luego no quede demasiado líquido. Siempre podemos añadir un poco más de azúcar o de agua si es necesario.

11. Una vez tenemos los glaseados listos, cogemos los donuts y los bañamos por la cara superior.

---

12. Dejamos que reposen unos 15 minutos y a comer! ¡A disfrutar!