

Donas azucaradas



Tiempo de
preparación

180 min.

Porciones

30

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 kg de harina

30 g de levadura

200 g de mantequilla

1 cucharada de vainilla

4 Huevos San Juan

2 tazas de agua o leche

300 g de azúcar

Aceite

Preparación

1. Forma un volcán con el harina y mezcla dentro la levadura, mantequilla, harina, vainilla y los Huevos San Juan.
2. Incorpora poco a poco el agua o la leche y amasa hasta conseguir una masa suave que no se pegue en las manos y déjala reposar en la mesa de trabajo.
3. Cuando la masa haya doblado su tamaño, extiéndela y haz un doblez, vuélvela a extender, así hasta tener un grosor de 1 cm.
4. Corta la forma de las donas y deja reposar, para que la masa doble de nueva cuenta su tamaño.
5. Prepara un contenedor con papel absorbente y otro donde deposites el azúcar.
6. Fríe cada dona por 5 minutos y luego voltéala y déjala por otros 5 minutos, después retira.
7. Reposa las donas en papel absorbente y después pásalas al azúcar hasta cubrirlas por completo.

NOTA: Se pueden reducir los ingredientes a la mitad, cuantas veces crea necesario para sólo hacer la porción que necesite.

Gracias Merlina Depp por compartirnos tu receta de donas a través de nuestras redes sociales.