DONUTS

INGREDIENTES

15 g de fermento biológico ou químico

1 xícara (chá) de leite morno

2 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga derretida

4 xícaras de farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o leite morno e deixe descansar por 4 minutos.

Em seguida, acrescente o ovo, o açúcar, a margarina e a farinha, e misture tudo até ficar uma massa homogênea e firme.

Deixe a massa descansar por 20 minutos.

Após esse tempo, com o auxílio de um rolo, vá abrindo a massa, e quando ela estiver toda aberta, corte as rodelas com o auxílio de um cortador.

Com um cortador menor, faça o furo do meio e deixe descansar por cerca de 15 minutos.

Com o óleo quente, frite os donuts.

Pronto, agora só é rechear com o recheio que desejar!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15147-donuts.html