

# DONUT AMERICANO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1/2 xícara (chá) de açúcar  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 pitada de sal  
2 ovos  
1 xícara (chá) de leite morno  
2 tabletes de fermento biológico fresco ou 1 envelope de fermento biológico seco

### RECHEIO (OPCIONAL):

Recheio (opcional): 1 colher (sopa) de manteiga  
2 1/2 xícaras (chá) de leite  
4 gemas de ovo  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
3/4 xícara (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de essência de baunilha

### COBERTURA:

Cobertura: 180 g de chocolate meio amargo

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, a manteiga, os ovos, o leite e o fermento.  
Misture tudo até obter uma massa homogênea e que não grude na mão (caso grude, acrescente aos poucos farinha).  
Deixe a massa descansar por aproximadamente 30 minutos.  
Faça bolas com a massa e depois passe o rolo, fazendo um disco com ela.  
Deixe com 1cm de espessura com um molde ou uma xícara, corte o centro e deixe no formato de uma rosquinha.  
Faça isso com o resto da massa e deixe-a descansar.  
Depois de uns 20 minutos, frite as rosquinhas, dourando bem os dois lados.

Após esfriar, cortar ao meio com cuidado e rechear.

Para a cobertura, utilize chocolate derretido em banho-maria e enfeitar com confeitos.

#### RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes em fogo baixo e mexa até criar consistência.

Espere esfriar e recheie os donuts.

#### COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho maria

Depois de derretido mergulhar um lado só do donut.

Por último enfeitar com confeitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19271-donut-americano.html>