

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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