

DONUTS DOS SIMPSONS

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 ovos
- 1/2 de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga (ou margarina)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, 3 xícaras de farinha de trigo e o fermento em uma vasilha grande.

Reserve a xícara restante de farinha de trigo.

Acrescente os ovos, leite, manteiga e a essência de baunilha e mexa com a mão, até que forme uma massa homogênea.

Aos poucos, acrescente a xícara restante de farinha de trigo, até que a massa pare de grudar na mão.

Em uma superfície limpa, espalhe um pouco de farinha de trigo, e estique a massa.

Em seguida, com um copo ou caneca, corte a massa e faça um furinho no meio com algo menor (exemplo, copinho de remédio).

Lembrando que você pode fazer do tamanho que desejar, pode fazer grande como os donuts originais, ou pequenos (como o da foto), são um ótimo lanche para as crianças, elas adoram.

Após cortar toda a massa, frite os donuts em óleo bem quente e fogo baixo.

Eles ficam dourados rapidinho, dando a impressão de que já estão cozidos por dentro, por isso é essencial que o fogo baixo, para garantir que não fiquem crus.

Depois de fritos, você pode comer eles puros ou com algumas coberturas ou recheios, como: açúcar com canela, brigadeiro, açúcar de confeitiro derretido e jogar granulado por cima, ou como desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24323-donuts-dos-simpsons.html>