

DONUTS AMERICANOS DELICIOSOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 360 g de farinha de trigo sem fermento

80 g de açúcar

24 g de manteiga ou margarina

2 ovos inteiros

480 ml de leite morno

10 g de fermento biológico (fermento para pão)

óleo em temperatura alta suficiente para fritar

COBERTURA:

Cobertura: 90 g de achocolatado em pó

50 ml de leite de coco

20 g de açúcar

chocolate granulado ou granulado colorido para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes.

Se ficar muito úmido ou grudento, acrescente farinha de trigo.

Deixe que a massa descanse.

Modele em forma de rosquinhas ou pães redondos.

Deixe crescer por 30 minutos.

Se modelar como pão, faça um furo em cima.

Frite os donuts no óleo e seque em papel-toalha ou guardanapo.

COBERTURA:

Cobertura: Numa panela, misture os ingredientes secos.

Vá colocando o leite de coco aos poucos.

Leve ao fogo, misturando bem, até ferver.

Desligue e deixe esfriar um pouco.

MONTAGEM:

Montagem: Se modelou como pão, use um saco de confeiteiro para colocar o recheio no furo.

Se modelou como rosquinha, derrame a cobertura sobre os donuts.

Polvilhe com chocolate granulado ou granulado colorido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39851-donuts-americanos-deliciosos.html>