

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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