

DONUTS MARAVILHOSOS

INGREDIENTES

2 xícaras de leite morno
3 tabletes de fermento biológico fresco
1/2 xícara de açúcar
1/2 colher (chá) de sal
2 ovos
1 colher (chá) de essência de baunilha
4 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de manteiga temperatura ambiente
Óleo para fritura

RECHEIO

1 lata de leite condensado
1/3 de caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Misture as duas xícaras de leite morno ao fermento biológico e deixe agir por cinco minutos.

Adicione 1/2 xícara de açúcar, 1/2 colher (chá) de sal, dois ovos e uma colher (chá) de essência de baunilha.

Misture tudo em um processador.

Adicione gradualmente quatro xícaras de farinha a mistura.

Coloque 1/2 xícara de manteiga em temperatura ambiente e misture.

Despeje a espessa mistura em uma tigela, tampe com plástico filme e deixe descansar na geladeira por, pelo menos, quatro horas.

Despeje farinha sobre uma superfície e passe-a no rolo de massa também.

Pegue metade da massa e passe na farinha.

Com o rolo, abra a massa até que fique com 2,5 cm.

Use a boca de um copo para cortar discos achatados de massa.

Disponha os discos em uma assadeira com papel-manteiga e farinha.

Deixe descansar por uma hora em temperatura ambiente e cubra com plástico para não secar.

Frite a 185°C, deixe dourar por um minuto e meio de cada lado.

Despeje os donuts sobre papel toalha para tirar o excesso do óleo.

Recheie ao seu gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45332-donuts-maravilhosos.html>