DONUTS MOLEQUE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 tabletes de fermento biológico fresco (60grs) ou 2 envelopes de fermento biológico seco (20 g)

1 kg de farinha de trigo

3/4 xícara (chá) de açúcar refinada

1 e 3/4 xícara (chá) de leite integral

10 colheres (sopa) de margarina sem sal

1 colher (chá) de sal

4 ovos médios

COBERTURA (OPCIONAL):

Cobertura (opcional):1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate ao leite picado

1 xícara (chá) de creme de leite

1 xícara (chá) de amendoim torrado sem sal ou castanha ou ainda nozes

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Se fizer com o fermento fresco, dissolva o fermento com o açúcar e coloque os ingrediente líquidos tudo em temperatura ambiente, misture bem e vai colocando a farinha até que fique uma massa macia, sove bem, e leve para descançar em saco plástico por 20 minutos. Faça bolinha e deixe crescer novamente, leve para dar uma pré assada e depois frite-os.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque em uma tigela, o chocolate picado com o creme de leite no micro-ondas na potência

média por 1 minuto, mexendo na metade do tempo, ou até que derreta o chocolate.

Derreter em Fogão: Coloque na tigela eleve ao fogo em banho-maria até que derreta.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque esse creme em uma manga de confeitar com o bico pene ou pitanga médio, fure os Danuts com o próprio bico e aperte para que saia o creme, passe no açúcar e depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48380-donuts-moleque.html