

SIMPSON'S DONUTS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de chá de leite
5 colheres de sopa de açúcar
½ colher de chá de sal
2 ovos
5 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 e ½ colher de chá de essência de baunilha
4 xícaras de chá farinha de trigo
1 tablete pequeno de fermento fresco

COBERTURAS / RECHEIOS:

Coberturas / Recheios:

GANACHE:

Ganache: 1 barra de chocolate meio amargo (cerca de 170 g)
1 barra de chocolate ao leite (cerca de 170 g)
1 caixinha de creme de leite
2 colheres de licor de chocolate (opcional)

TRUFA DE MARACUJÁ:

Trufa de Maracujá: 2 barras de chocolate branco (cerca de 340 g)
1 caixinha de creme de leite
De 5 a 8 colheres de suco concentrado de maracujá

Além dessas coberturas, pode-se usar ainda Doce de leite, geléias em geral e confeitos (granulados, coco ralado, frutas secas trituradas, amendoim triturado etc)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque os ingredientes da massa na ordem citada acima em um recipiente. Misture tudo muito bem, até ficar uma massa com uma consistência boa para manipular. Caso fique muito mole e grudenta, adicione farinha até ter a consistência desejada. Sove um pouco e deixe descansar e crescer, até que dobre de tamanho (em média

1 hora e 20 minutos).

Enfarinhe uma superfície limpa e lisa e abra um pouco da massa com um rolo, deixando-a com aproximadamente 0,5 - 0,8 cm de espessura.

Para cortar, use um cortador específico ou então dois copos (um de cerca de 10 cm e outro de 3 cm, para o centro).

Pode-se também fazer os donuts para se rechear, fazendo então bolinhas de mais ou menos 5 cm e dando uma amassada nelas, para se obter o formato desejado (porém não pode-se deixar muito grosso, para não ficar cru depois de frito). Faça os donuts com toda a massa, repetindo sempre o procedimento citado acima.

Em uma forma untada, coloque os donuts e deixe crescer até ficarem com 2cm ou mais de espessura.

Após obter a espessura desejada, aqueça um pouco de óleo e para saber se está na temperatura ideal, teste um pouco de massa. A massa não deve borbulhar, apenas fritar. Coloque os donuts, um a um e frite ambos os lados, até dourar bem. Retire do fogo, coloque em papel toalha para secar.

COBERTURA / RECHEIO:

Cobertura / Recheio: Tanto o ganache como a trufa de maracujá, tem os preparos parecidos. O ideal é serem feitos enquanto se espera a massa crescer.

Pique ou rale as barras de chocolate e derreta em banho maria ou no microondas. No microondas, coloque por aproximadamente 3 minutos. Retire, mexa até misturar bem o chocolate e coloque mais 3 minutos. Após ter derretido o chocolate, junte o creme de leite, misturando bem. No ganache, coloque então o licor de chocolate e mexa, levando a geladeira para pegar consistência. Na trufa de maracujá, misture o suco concentrado, mexendo e levando a geladeira em seguida.

MONTAGEM:

Montagem: Caso tenha deixado as coberturas/recheios fora da geladeira, espere os donuts esfriarem e então vá colocando a cobertura neles, ainda mole, para que espalhe bem. Se deixou as coberturas esfriarem, o ideal é passar nos donuts quentes, para espalharem melhor. Para rechear, corte no meio e coloque o recheio de sua preferência (porém o ganache/trufa devem estar com uma consistência mais dura, para não vazar.) Enfeite então com o que quiser, desde granulados coloridos e o que sua imaginação permitir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51584-simpsons-donuts.html>