

DONUTS

DONUTS

<https://midulcepecado.com>



<http://midulcepecado.com>



[HTTPS://MIDULCEPECADO.COM](https://midulcepecado.com)



Donut, donut, donut... que palabra tan bonita, como nos gusta pronunciarla. ¡Qué tendrán los donuts que tanto nos llaman! ¿Será esa masa tan esponjosa que tienen? ¿Serán las coberturas que tanto sabor le aportan? ¿O será un conjunto de ambas cosas? No sabría explicar que es lo que mas me llama de este dulce con palabras, pero lo que si puedo contaros es lo fácil que es elaborarlo en casa y con la cobertura que mas nos apetezca. ¿Os animáis?

El donut, que también lo podéis conocer bajo otros nombres, tales como la dona, rosquilla, rosquita, rosca, picarón, berlina o berlín es una rosca de masa dulce frita en grasa. Es muy sencillo de elaborar, nos va a salir perfecto siempre que respetemos los tiempos de levado, antes de darle la forma y después. Para crear estos deliciosos donuts solo tenemos que elaborar la masa y dejarla reposar. Luego le sacaremos los gases e iremos dándole forma a cada pieza. Una vez que tenemos las piezas definidas las dejamos de nuevo reposar hasta que doblen su volumen y a continuación las freímos. Cuando estén todas

fritas nos encargamos de la decoración como mas nos guste y después dejaremos lo mas interesante para el final, es decir , el momento de hincarles el diente.

Hay quien le gustan mucho los donuts de glaseado de azúcar, hay quien se lanza mas a por los de chocolate y luego hay quien le llama mucho la atención las versiones mas modernas de glaseado de colores. A parte del glaseado que escojamos, podemos jugar con un montón de toppings diferentes, fideos de chocolate o de colores, crocanti de almendra, coco, lagrimas de chocolate etc. A la hora de decorar los donuts tenemos un amplio abanico de posibilidades.

En la receta que hoy os traigo tenéis varias decoraciones para escoger. He estado varios días haciendo versiones diferentes para mostraros gran variedad. Entre tanto , todo hay que decirlo, nos hemos puesto las botas en casa. Es imposible resistirse a unos buenos donuts caseros. Las cantidades que he utilizado dan para bastantes unidades. En mi caso tengo familia por todos lados y siempre acabo repartiendo por aquí y por allá, pero si queréis elaborar menos cantidad podéis reducir los ingredientes a la mitad o en la proporción que mejor os venga. Si os gusta hacer repostería casera y los donuts os chiflan es una receta que no debéis dejar pasar, os va a encantar.

INGREDIENTES

Salen unas 30-35 unidades.

Para la masa

- 100 g de harina de trigo normal.
- 400 g de harina de fuerza.
- 25 g de levadura fresca.
- 250 ml de leche entera.
- 2 huevos.
- 60 g de mantequilla en pomada.
- 80 g de azúcar.
- Sal.

Para la cobertura de azúcar

- 200 g de azúcar glass (normal para la thermomix).
- 40 ml de agua.

Para la cobertura de chocolate

- 60 g de chocolate negro (mínimo 70% de grasa).
- 20 ml de leche entera.
- 50 g de mantequilla.
- 100 g de azúcar glass.
- 1 cda. de miel.
- Esencia de vainilla (opcional).
- Toppins (opcional).

Para la cobertura de colores

- Colorantes alimentarios.
- Azúcar fondant liquido.
- Toppins (opcional).



<https://midulcepecado.com>



DE FORMA TRADICIONAL

Para hacer estos deliciosos donuts solo tenemos que elaborar la masa, trabajarla un poco y darle reposo. A partir de ahí volveremos a trabajarla, a darle forma a los donuts y dejar que reposen un ratito. Cuando hayan doblado su volumen los freímos y por último pasamos a la decoración.

ELABORACION

Para la masa:

1. Comenzamos templando un poco la leche en un bol dentro del microondas. A continuación disolvemos la levadura dentro y revolvemos. Incorporamos los 100 g de harina corriente y mezclamos. Tapamos el bol y dejamos que este prefermento

esponje durante media hora.

2. Pasada esa media hora de reposo cogemos los 400 g de harina restante y hacemos un volcán sobre la mesa con ella. En su interior introducimos el prefermento anterior.
3. A continuación vamos añadir los huevos (batidos), el azúcar y una pizca de sal. Vamos integrando poco a poco todos los ingredientes a mano hasta unificarlos.
4. Por último vamos a amasar toda la masa añadiendo cada poco una pequeña porción de mantequilla en pomada hasta terminarla. Insistiremos con el amasado varios minutos. Si la masa se nos pega mucho a la mesa añadiremos un poco de harina, pero lo justo para poder darle la forma redonda, puesto que debe tirar a pegajosa. Una vez hecha la bola la dejamos reposar tapada durante una hora hasta que doble su volumen.

Montaje:

1. Ahora que la masa ha doblado su volumen vamos a amasarla manualmente durante un minuto para eliminar los gases.
2. Sobre la mesa de trabajo ligeramente enharinada estiramos toda la masa con un rodillo a un centímetro de grosor.
3. Llegamos al punto de ir recortando las piezas de donuts e ir colocándolas separaditas sobre una bandeja o en la mesa mismamente para dejarlas reposar. Para recortar los discos podemos utilizar un par de corta-pastas, uno de 8-9 cm y otro de 4 cm aproximadamente para hacer el agujero del medio. Una vez que utilizamos la masa vamos juntando los recortes y estirándolos de nuevo para hacer mas donuts. Así hasta terminar toda la masa.
4. Dejamos que las piezas doblen su volumen durante aproximadamente una hora.
5. Una vez que hayan crecido, podemos empezar a freír las piezas. Cogemos una sartén y calentamos aceite (que sea abundante). Es muy importante la temperatura, no debe estar muy caliente, lo ideal es que oscile en unos 180º, porque si esta demasiado caliente dorará mucho por fuera y no se hará bien por dentro. Vamos friendo las piezas poco a poco, un par de minutos por

ambos lados, hasta que estén doraditas. Una vez fuera las dejamos escurrir sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

6. En el momento en que tenemos todos los donuts fritos procedemos a adornarlos con la cobertura que mas nos apetezca. A continuación os muestro varias coberturas muy sencillas de elaborar.

Coberturas:

Glaseado de azúcar:

1. Introducimos el azúcar glass y el agua en un recipiente y con una varilla vamos mezclando bien hasta obtener una consistencia adecuada.
2. Introducimos los donuts en el recipiente primero por un lado y luego por el otro y los dejamos escurrir sobre una bandeja de rejilla.

Glaseado de chocolate:

1. En una pota o cacerola pequeña introducimos la mantequilla, la leche, la miel y la vainilla. La llevamos al fuego hasta que la mantequilla se funda.
2. Añadimos el chocolate cortado en pedazos fuera del fuego y revolvemos constantemente hasta que se derrita y se mezcle bien.
3. Agregamos el azúcar glass y batimos con la batidora hasta lograr una crema.
4. La introducimos en un bol y vamos mojando los donuts por un lado o por ambos. Los dejamos escurrir en una rejilla y podemos adornarlos con toppins si nos apetece.

Glaseado de colores:

1. Cogemos una porción de fondant liquido y la calentamos en el microondas dentro de un bol. Hay que leer las instrucciones de cada pack, con el bote de fondant que yo utilizo con un minuto sería suficiente por ejemplo.

2. Echamos unas gotas del color que mas nos guste y revolvemos con una cuchara hasta que quede todo del mismo color.
3. Remojamos el donuts en el azúcar por una parte o por ambas si nos apetece. Añadimos toppins a nuestro gusto por encima y los dejamos reposar sobre la rejilla hasta que la cobertura endurezca.
4. Para hacerlos de otro color repetimos el proceso desde el principio con el color que mas nos apetezca.

CON THERMOMIX

Con la ayuda de la thermo vamos a obtener la masa de forma muy sencilla. Una vez reposada procederemos a elaborar los donuts manualmente y cuando los tengamos fritos podemos volver a utilizarla para obtener las coberturas que nos apetezca utilizar.

ELABORACION

Para la masa:

1. En primer lugar introducimos la leche en la thermo y la calentamos 1 minuto a 37º en velocidad 1.
2. Agregamos los 100 g de harina corriente y la levadura y mezclamos 40 segundos en velocidad 3. Dejamos que la masa esponje media hora dentro de la thermomix.
3. Una vez reposado el prefermento dentro de la thermo, incorporamos encima los huevos y el azúcar y mezclamos 10 segundos en velocidad 3 y 1/2.
4. Añadimos los 400 g de harina de fuerza y una pizca de sal y amasamos en vaso cerrado y espiga 3 minutos.
5. Volvemos a amasar un par de minutos mas, y durante este tiempo vamos a ir introduciendo por el bocal poco a poco la mantequilla en trocitos.
6. Una vez terminado el amasado vamos a echar una pizca de harina y darle unos segundos de turbo a la masa para que se desprenda

bien al sacarla de la thermomix. La volcamos sobre la mesa, hacemos una bola con ella y dejamos que doble su volumen durante una hora.

Montaje:

1. Ahora que la masa ha doblado su volumen vamos a amasarla manualmente durante un minuto para eliminar los gases.
2. Sobre la mesa de trabajo ligeramente enharinada estiramos toda la masa con un rodillo a un centímetro de grosor.
3. Llegamos al punto de ir recortando las piezas de donuts e ir colocándolas separaditas sobre una bandeja o en la mesa mismamente para dejarlas reposar. Para recortar los discos podemos utilizar un par de corta-pastas, uno de 8-9 cm y otro de 4 cm aproximadamente para hacer el agujero del medio. Una vez que utilizamos la masa vamos juntando los recortes y estirándolos de nuevo para hacer mas donuts. Así hasta terminar toda la masa.
4. Dejamos que las piezas doblen su volumen durante aproximadamente una hora.
5. Una vez que hayan crecido, podemos empezar a freír las piezas. Cogemos una sartén y calentamos aceite (que sea abundante). Es muy importante la temperatura, no debe estar muy caliente, lo ideal es que oscile en unos 180º, porque si esta demasiado caliente dorará mucho por fuera y no se hará bien por dentro. Vamos friendo las piezas poco a poco, un par de minutos por ambos lados, hasta que estén doraditas. Una vez fuera las dejamos escurrir sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
6. En el momento en que tenemos todos los donuts fritos procedemos a adornarlos con la cobertura que mas nos apetezca. A continuación os muestro varias coberturas muy sencillas de elaborar.

Coberturas:

Glaseado de azúcar:

1. Introducimos en la thermo el azúcar y lo convertimos en glass un minuto en velocidad progresiva 7-10.
2. Agregamos el agua y mezclamos un minuto en velocidad 5.
3. Volcamos la mezcla en un bol. Vamos mojando los donuts por ambos lados en el bol recubriéndolos con la cobertura. Después solo tenemos que dejarlos reposar un poquito sobre una bandeja escurridora como podéis ver en las fotos de mas abajo.

Glaseado de chocolate:

1. En primer lugar introducimos el azúcar y lo pulverizamos un minuto en velocidad progresiva 7-10. Después lo reservamos fuera.
2. Incorporamos en la thermo la mantequilla, la miel, la vainilla y la leche y calentamos 3 minutos a 60º en velocidad 1.
3. Añadimos el chocolate troceado y revolvemos un par de minutos en velocidad 2 hasta que el chocolate se derrita.
4. Agregamos el azúcar glass reservado y mezclamos un minuto en velocidad 3. Llevamos la mezcla a un bol.
5. Vamos impregnando los donuts en el chocolate por un lado o por ambos, como mas nos guste y los dejamos reposar un poco sobre una rejilla. Si nos apetece podemos decorarlos con toppins.

Glaseado de colores:

1. Cogemos una porción de fondant liquido y la calentamos en el microondas dentro de un bol. Hay que leer las instrucciones de cada pack, con el bote de fondant que yo utilizo con un minuto sería suficiente por ejemplo.
2. Echamos unas gotas del color que mas nos guste y revolvemos con una cuchara hasta que quede todo del mismo color.
3. Remojamos el donuts en el azúcar por una parte o por ambas si nos apetece. Añadimos toppins a nuestro gusto por encima y los dejamos reposar sobre la rejilla hasta que la cobertura endurezca.
4. Para hacerlos de otro color repetimos el proceso desde el principio con el color que mas nos apetezca.

A continuación os voy a dejar el proceso de elaboración impreso en varias imágenes para que os hagáis una idea.



Una vez que obtenemos la masa la dejamos reposar durante una hora.



Después del reposo la masa ha doblado su volumen. Volvemos a trabajarla de nuevo con las manos para sacarle el aire.



Estiramos la masa a 1 cm de grosor y vamos recortando las piezas hasta terminarla toda.



Colocamos las piezas separadas y las dejamos reposar durante una hora hasta que doblen su volumen.



Freímos los donuts un par de

minutos por cada lado en aceite no muy caliente (sobre 180º) y los dejamos escurrir en papel absorbente.



Si optamos por la cobertura de glaseado de azúcar mojamos los donuts por ambos lados y dejamos que escurran.



Si utilizamos la cobertura de chocolate podemos mojar los donuts por un lado solo o bien por los dos lados. Después decidimos si añadimos toppings o no.



Para cubrirlo de fondant de colores preparamos una porción de fondant liquido de cada color y remojamos los donuts por un lado o por ambos.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>