

# DONAS

Ingredientes:

500 g harina de trigo

3 pzas huevo

75 g mantequilla a temperatura ambiente

½ T leche tibia

2 cdas levadura instantánea

½ T azúcar

1 cdita sal

1 cda esencia de vainilla

Aceite para freír

Harina para trabajar la mesa

# DONAS

Procedimiento:

1. En un tazón colocar la leche, cucharada de harina y una de azúcar y la levadura. Deja reposar unos 15 minutos o hasta que la levadura se active formando una espuma.
2. En la mesa de trabajo coloca el resto de la harina y forma un volcán. Coloca la levadura activada en el centro del volcán, bate los huevos y añade. Adiciona el resto del azúcar, la vainilla y mezcla bien. Agrega la sal y comienza a integrar toda la masa hasta que forme una bola, en este momento incorporar la mantequilla e incorporar perfectamente.
3. Amasar durante unos 5-10 minutos más.
4. Dejar que repose en el tazón cubierto con aceite para evitar que se pegue, tapa con plástico o un trapo. Reposar 1.5 - 2 horas hasta que doble su volumen.
5. Prepara una charola con papel encerado. Poncha la masa en la mesa de trabajo espolvoreada con un poco de harina. Estirar con un rodillo, con un grosor aproximado de 1 cm.
6. Cortar con un cortador especial de donas o con un vaso y un cortador más pequeño. Colocar las piezas recién cortadas en la charola preparada.
7. Reposar la masa y dejar crecer, cuidar no pegarlas mucho en la charola de reposo pues podrían pegarse.
8. Freír en aceite. Retirar y secar en papel absorbente.
9. Preparar glaseado de azúcar: azúcar glass más leche o agua.  
Ganache: partes iguales de chocolate y crema para batir o espolvorear con azúcar y canela (esto cuando están aún calientes).

