Dónuts con diferentes coberturas

MEDIA | 120 MIN. | 4 RACIONES

INGREDIENTES

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 350 g harina W200
- 1 huevo
- 5 g sal
- 25 g levadura fresca
- 10 g de esencia de vainilla
- 30 g de azúcar
- 40 g mantequilla
- 210 ml leche entera

INGREDIENTES PARA EL GLASEADO

- 80 g mantequilla
- 200 g azúcar glasé
- 200 g chocolate con leche
- 200 g chocolate blanco
- Toppings al gusto: frutos secos, fideos de chocolate, galleta picada, mini oreo.

ACCESORIOS

- Cuchilla de amasar

PREPARACIÓN

1. Colocar la cuchilla de amasar, verter todos los ingredientes de la masa salvo la mantequilla, amasar a velocidad 1 durante 4 min. Parar cada dos minutos y rebañar las paredes.
2. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente, dejar que se integre todo por completo a velocidad 1 durante otros 4 min.
3. Formar una bola con las manos y dejar reposar hasta el doble de su volumen y que se termine de amasar por autolisis.
4. Extender con ayuda del rodillo, cortar la forma de los dónuts y dejar que doblen su volumen.
5. Freír en aceite de girasol a 170ºC (temperatura media-alta) por ambos lados. Dejar enfriar.
6. Para el glaseado, fundir la cobertura al gusto, mezclar con la mantequilla fundida, el azúcar glasé y con 10 ml de agua.
7. Bañar cada dónut por el glaseado y decorar con toppings al gusto.
8. Reposar, atemperar y ¡a disfrutar!