MINI DONUTS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

BUENÍSIMOS.

Ingredientes para 4 personas :

- 100 GR. de HARINA
- 90 GR. de AZÚCAR
- 40 GR. de LECHE
- SUERO: 35 GR. de LECHE
- SUERO: 5 GR. ZUMO de LIMÓN
- 1 PIZCA de SAL
- 1/2 CUCHARADITA de LEVADURA ROYAL
- 1/2 CUCHARILLA de LEVADURA LIOFILIZADA (GRANULADA)
- 15 GR. de MANTEQUILLA FUNDIDA
- 2 HUEVOS
- 1 CUCHARADAS de ESENCIA DE VAINILLA
- ACEITE VEGETAL PARA ENGRASAR

Preparación:

Paso 1

EN PRIMER LUGAR PREPARAMOS EL SUERO DE LECHE DEJANDO EN UN VASO LALECHE CON EL ZUMO 20 MINUTOS HASTA QUE SE CORTE.

Paso 2

EN UN BOL MEZCLAMOS TODOS LOS LÍQUIDOS CON LOS HUEVOS Y LOS BATIMOS BIEN. POR OTRO LADO EN OTRO BOL TODOS LOS SÓLIDOS TAMIZADOS. AÑADIMOS POCO A POCO LOS SÓLIDOS MIENTRAS BATIMOS BIEN CON LA BATIDORA. PONEMOS LA MEZCLA EN UNA JARRITA O EL UNA MANGA PARA QUE SEA MÁS FÁCIL VERTERLA Y LA DEJAMOS REPOSAR 10 MINUTOS.

Paso 3

CALENTAMOS LA MÁQUINA, CON UNA BROCHA UNTAMOS CON ACEITE Y RELLENAMOS AL RAS LAS CABIDADES. CERRAMOS Y ESPERAMOS HASTA QUE NOS INDIQUE QUE ESTÁ LISTA,

(APROXIMÁDAMENTE 3 MINUTOS). SACAMOS Y DEJAMOS ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.