

DONAS (De Melissa Quiroz)

Ingredientes roux o engrudo:

- 40 gms de harina (5 Cucharadas)
- 1 taza de agua

Ingredientes masa:

- 650 gms de harina (5 tazas)
- 100 gms de mantequilla con ó sin sal (a mí me gusta con sal)
- 2 cucharitas de sal
- $\frac{3}{4}$ de taza de leche
- 2 huevos
- 10 a 11 gms de levadura seca en polvo (1 sobrecito de levadura Tradi Pan)
- El Roux o Engrudo ya preparado y frío (ver receta aquí abajo)
- 5 cucharadas de azúcar

Ingredientes glaseado blanco:

- 500 gms de Azúcar glass
- $\frac{1}{3}$ de taza de leche
- ralladura de naranja ó limón, ó vainilla

Ingredientes glaseado de chocolate:

- 180 gms de Chocolate semi amargo
- 120 gms de mantequilla
- 1 cucharita de miel Karo blanca (opcional para dar brillo)

Otros ingredientes:

- Decoraciones extra opcionales: coco rallado, granillo de chocolate, nuez, grajeas, cacahuates, etc.
- 1 $\frac{1}{2}$ litros de aceite vegetal para freír.

Preparación:

1. Para hacer el Roux o engrudo: Calentar el agua a hervir, agregar la harina y mezclar con el batidor globo (varillas), dejar en el fuego hasta que espese durante un minuto aproximadamente (si quedan muchos grumos se puede colar) Extender en charola y dejar enfriar tapado con papel plástico. Reservar.
2. Integrar en el tazón de la batidora o a mano los 650 gms de harina, la sal y levadura y revolver hasta integrar los ingredientes.
3. Agregar el huevo, el roux ya frío, la leche y la mitad de la mantequilla. Amasar a mano o con gancho a velocidad baja que se integren los ingredientes. Agregar el resto de la mantequilla y amasar.
4. Por último, agregar el azúcar y amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica. A mano amasar durante 15 a 20 minutos, en Thermomix usar velocidad espiga por 10 minutos que se vea lisa y elástica y no se pegue a las manos, en batidora amasar durante 10 minutos con el gancho a velocidad primera.
5. Fermentar en un tazón cubierto por aproximadamente 30 minutos a una hora hasta que la masa haya duplicado su tamaño.
6. Extender la masa con un rodillo a un grosor de un centímetro. Ya extendida dejar reposar 15 minutos y cortar con cortador para donas. Colocar en una charola engrasada las donas y volver a fermentar durante 10 a 15 minutos. Los recortes de masa se juntan y se dejan reposar tapados para que se relaje la masa y se pueda volver a extender y cortar más donas.
7. Freír las donas en aceite caliente (170 a 180°C) aproximadamente 40 segundos por cada lado. Al verse doradas se retiran del aceite y se dejan enfriar en una rejilla con servilletas de papel absorbentes.
8. Las donas que se quieren solamente pasar por azúcar deben estar todavía calientes para que se les pegue el azúcar.
9. Las donas que se van a glasear se deben dejar enfriar por completo.
10. Para hacer el glaseado blanco se mezcla el azúcar con la ralladura o la vainilla y se le agrega la leche necesaria poco a poco hasta lograr una consistencia de betún suave para poder glasear las

donas. Las donas se sumergen rápidamente en el glaseado, se decoran al gusto y se dejan enfriar.

11. Para hacer el glaseado de chocolate se coloca en un tazón el chocolate, la mantequilla y la miel y se derrite en baño maría o en el horno de microondas calentando 20 segundos y mezclando. Repetir el procedimiento cuantas veces sea necesario hasta lograr una mezcla bien integrada. Se glasean las donas sumergiendo rápidamente de un lado para cubrir. Se añaden decoraciones si se desea. Se deja secar el glaseado.

12. Salen 25 donas grandes de aproximadamente 12 cms de diámetro.

