

# DONUTS RÁPIDOS



## INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 120 G DE QUEIJO CREME TIPO PHILADELPHIA
- 2 C. SOPA DE IOGURTE GREGO
- 5 C. DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1 CHÁV. E MEIA DE FARINHA
- 1 C. DE CHÁ, DE FERMENTO EM PÓ ROYAL
- ÓLEO PARA FRITAR
- AÇÚCAR EM PÓ, PARA POLVILHAR

## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina para amassar/triturar, os ovos, o iogurte e o queijo creme e seleccione o programa de massas P1. Junte depois a farinha e o fermento e programar novamente o programa massas P1.

---

3. Deite a massa para uma tigela e deixe-a repousar por 15 minutos, coberta com um pano de cozinha.

---

4. Numa frigideira com óleo quente, coloque pequenas colheradas de massa (usei uma colher de sobremesa), deixe fritar até ficarem dourados de ambos os lados.

---

5. À medida que os vai retirando do óleo, coloque-os sobre papel absorvente de cozinha.

---

6. Deixe arrefecer, e polvilhe os donuts com açúcar em pó ou açúcar granulado.

---