

DONUTS RÁPIDOS



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.

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