

DONUTS NO FORNO



INGREDIENTES

- 40 GR DE MANTEIGA SEM SAL
- 120 GR DE LEITE
- 1 PACOTE DE LEVEDURA SECA PARA BRIOCHES
- 300 G DE FARINHA
- 1 OVO
- 50 G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL

CONFEÇÃO

1. Corte a manteiga em pedaços.

2. Colocar a lâmina amassar na taça e adicione o leite, manteiga e fermento na tigela e programar 3min, 40°, vel. 4.

3. Adicione a farinha, ovo, açúcar e sal e programe 40sec, vel.3

4. Em seguida programe Pastry P2 2min. 30s.

5. Retire a massa da taça faça uma bola e deixe descansar por 20 minutos em uma tigela coberta com um pano.

6. Divida em 12 partes iguais faça bolas pequenas perfurar e colocar num tabuleiro.

7. Deixe repousar 30 minutos sem apanhar corrente de ar, coberto com um pano.

8. Pré-aqueça o forno a 210 ° C (th.7)

9. Pincele a superfície de Donuts com leite e cozinhe 8 min a 210 ° C (th.7) em um forno de convecção.

10. Deixe esfriar e polvilhe com açúcar ou fondant.

11. Receita inspirada de:
<https://www.espace-recettes.fr/.../2myjfup5-800a1-359860-cfcd>
...