

# DONUTS



## INGREDIENTES

- 550 GR DE FARINHA SEM FERMENTO
- 100 G DE MARGARINA
- 100 G DE LEITE
- 100 G DE ÀGUA
- 100 G DE AÇÚCAR
- 1 OVO
- 25G E FERMENTO FRESCO

## CONFEÇÃO

- 1 - Deitar a água, o fermento no copo e programar 37º/Vel2/3 minutos
- 2- Acrescentar o açúcar, o ovo, a margarina, a farinha e programar o programa massas P1. Depois de amassado e levedada a massa.
- 3- Retirar a massa do copo e colocar a massa numa bancada previamente enfarinhada .
- 4- com o rola da massa estender até que tenha a espessura de 1cm.
- 5- Cortar em rodelas com um cortador e um cortador mais pequeno para fazer os buracos do meio, no meu caso usei um copo e um descarçador de maçãs para fazer os buracos mais pequenos.
- 6-deixar levedar durante 1 hora
- 7- fritas em óleo quente.
9. A decoração eu faço uma ganache de chocolate branco ou seja:
10. 100 ml de natas fervidas
11. 100 gr de chocolate branco
13. passo um dos lados na ganache e depois decoro a gosto.