

# DONUTS COM COBERTURA DE CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar a lâmina amassar/triturar, coloque o leite e o fermento do padeiro e programe Vel.3 / 40° / 5 min.
2. Em seguida, adicione o restante dos ingredientes: farinha, açúcar, sal, ovos, baunilha líquida, manteiga e seleccionar
3. Vel.2 / 4m.
4. Remova a lâmina amassar/triturar e defina o tempo para 1H30 a 35° sem velocidade para levedar a massa.
5. Quando terminar tire a massa da taça para uma superfície enfarinhada trabalhe um pouco a massa com as mãos.
6. Colocar a massa num recipiente coberto com um pano e colocar no frigorífico durante 30 minutos para assim facilitar o trabalho e evitar a adição de farinha quando for trabalhar a massa.
7. Dividir a massa em duas partes e com a ajuda de um rolo de cozinha estenda a massa até obter com cerca de 2 cm de espessura. Repita a operação até acabar a massa.
8. Corte os donuts com um cortador de donuts ou outro material que sirva para os fazer.
9. Coloque os donuts num tabuleiro coberto com papel vegetal e cubra-os com um pano e deixe os donuts levedar durante 1h (eu pus o tabuleiro com o forno desligado)
10. Quando estes tiverem levedados, tire o tabuleiro e pré-aqueça o forno a 180°.
11. Levar os donuts ao forno por 9 minutos. (é muito importante respeitar tempo se deixar mais tempo os donuts não ficam tão fofinhos.)

## INGREDIENTES

- INGREDIENTES PARA 15/20
- PARA COBERTURA DE CHOCOLATE:
- 300 G DE CHOCOLATE EM TABLETE
- 20 G DE MANTEIGA
- PARA DECORAR: MISSANGAS, COCO ETC... (OPCIONAL)
- PARA A MASSA DONUTS:
- 500 G DE FARINHA
- 2 OVOS INTEIROS
- 200 G DE LEITE
- 70G DE MANTEIGA
- 50 G DE AÇÚCAR
- 20 G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 3 G DE SAL
- 2 COLHERES DE SOPA DE BAUNILHA LÍQUIDA (OPCIONAL)

12. Depois de prontos deixe os donuts arrefecerem completamente.

---

13. Cobertura de chocolate:

---

14. Preparação no micro-ondas:

---

15. Colocar o chocolate (300g) aos bocados num recipiente.

---

16. Juntar 20g de manteiga.

---

17. Programar 30 segundos e misturar a cada 30s até o chocolate estar derretido.

---

18. Por fim mergulhar um lado do Donuts no chocolate derretido e decorar a gosto.

---

19. Nota: estes donuts também podem ser feitos na fritadeira

---

20. Receita inspirada:

<http://www.wonderpetasse.com/donuts-aeriens-faciles-glacage-chocolat/>

---