

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Donuts glassati

di: *Francesca Boscolo*

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 30 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: PIÙ I TEMPI DI LIEVITAZIONE



Se in Italia abbiamo ciambelle e graffe, negli Stati Uniti ci sono i famosissimi Donuts glassati, ciambelle sofficissime prima fritte e poi glassate, golosa colazione o merenda colorata e irresistibile. Prepararli è estremamente facile, non è necessario nemmeno l'impastatrice, e stupiremo la nostra famiglia o i nostri amici con dei dolci troppi golosi per non provarli. Decorarli è poi molto divertente perchè oltre alle glasse colorate possiamo arricchirli con confettini colorati, gocce di cioccolato o farina di cocco, insomma spazio alla fantasia e al gusto.

ZUCCHERO A VELO 200 gr

BURRO 40 gr

ACQUA CALDA

CACAO AMARO IN POLVERE

COLORANTE ALIMENTARE

CONFETTINI COLORATI

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina versa il latte tiepido. Sbriciola il lievito di birra nel latte e mescola bene. Unisci le uova intere a temperatura ambiente, aggiungi la farina setacciata e comincia a lavorare con un cucchiaio.





- 2 Sciogli a bagnomaria o nel microonde il burro e versalo sul composto. Termina con il sale e con la vaniglia e lavora con le mani fino ad avere un impasto liscio ed elastico. Copri con un panno e lascia lievitare fino al raddoppio del volume.



3 Quando l'impasto sarà lievitato (ci vorranno un paio di ore) stendilo su un foglio di carta

forno fino ad un'altezza di circa un paio di cm. Aiutandoti con due coppapasta di diametro differente forma le ciambelle. Puoi reimpastare i ritagli e stenderli per ottenere altre ciambelle. Ritaglia la carta forno su cui sono i donuts così che sia ognuno su un quadrato di carta. Lascia lievitare ancora 45 minuti-1 ora.





- 4 A lievitazione avvenuta metti a scaldare l'olio per la frittura. Quando raggiungerà la temperatura di 175°C immergi la ciambella con il quadrato di carta forno. Togli la carta e friggi qualche minuto per lato fino ad avere donuts dorati da entrambe i lati. Scola su carta assorbente.





5 Mentre le ciambelle raffreddano, prepara la glassa: sciogli il burro a bagnomaria e uniscilo

allo zucchero a velo. Aggiungi tanta acqua calda quanta è necessaria per avere una crema densa. Dividi la glassa in più ciotole quanti sono i colori che vorrai dare alle ciambelle. In ogni ciotola aggiungi il colorante desiderato. Noi abbiamo utilizzato cacao amaro e polvere di barbabietola per il rosa. Glassa le ciambelle. Decora i donuts glassati con confettini colorati.



