

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baby Donuts

di: *rosel*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 3 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER L'IMPASTO

FARINA 00 260 gr
ZUCCHERO 130 gr
VANILLINA 1 bustina
LIEVITO PER DOLCI 15 gr
LATTE 250 ml
UOVA 180 gr
OLIO DI SEMI DI MAIS 40 ml

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO
SUCCO DI LIMONE
ALBUME
COLORANTE ALIMENTARE

PREPARAZIONE

1

Mettete in una scodella la farina, lo zucchero, l'aroma e il lievito. Mescolate, unite poi le uova, l'olio e metà del latte, mescolate con una frusta elettrica e poi unite l'altra metà di latte.



2

Questo è lo strumento casalingo per i donuts.

Dopo averlo pulito con un panno umido e asciugato bene la macchinetta, accendetela lasciandola aperta.

Si accenderà una luce rossa (sopra), quando questa si spegnerà, vorrà dire che la macchinetta è pronta per essere usata.



3

Oleate proprio poco le piastre e mettete un mestolino piccolo di questo composto, chiudete la macchinetta. Aspettate 2 o 3 minuti prima di aprire, poi controllate.



4

Se hanno un bel colore sono pronti, altrimenti lasciate ancora un po', poi tirateli fuori e metteteli sulla gratella a raffreddare.



5 Questo è l'interno.



6 Per la glassatura:

mettete gli albumi in una scodellina, iniziate a montarli, a metà unite dello zucchero a velo e delle gocce di limone, quante bastano ad ottenere la consistenza desiderata.



7 Dividete la glassa e unite un bel pò di gocce di colorante per ottenere il colore desiderato.



8 Iniziate a glassarli, decorate con delle perline colorate e lasciateli asciugare.

