

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Doughnut nello stampo al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Doughnut nello stampo al forno: un dolcetto goloso che sembra provenire direttamente da un telefilm americano! Ottime per la colazione, per la merenda oppure per uno spuntino godurioso. Tra l'altro sono pure semplici da preparare!

INGREDIENTI

FARINA 00 120 gr
FARINA INTEGRALE 30 gr
ZUCCHERO super fino - 75 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè
YOGURT naturale intero - 122 gr
BURRO 30 gr
NOCE MOSCATA grattugiata - ½ cucchiaino da tè
SALE ½ cucchiaino da tè
LATTE INTERO tiepido - 60 gr
VANIGLIA o 1 bustina di vanillina - 1 cucchiaino da tè
UOVA sbattuto - 1

INGREDIENTI PER LA GLASSA

GLASSA AL BURRO NOCCIOLA 100 gr

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 180°C.

Imburrate lo stampo per doughnut, se è in silicone non è necessario imburrrarlo.

Setacciate le farine insieme al lievito.



2 Incorporate al composto di farina e lievito lo zucchero, la noce moscata ed il sale.



3 Unite il burro ammorbidito tagliato a pezzettini ed iniziate ad impastarlo agli altri

ingredienti con la punta delle dita.



- 4 Aggiungete, quindi, il latte, lo yogurt, la vaniglia e l'uovo sbattuto; mescolate per amalgamare senza lavorare troppo l'impasto.





5 Raccogliete l'impasto ottenuto in una sac à poche e distribuitelo negli stampi riempiendoli fino a 3/4 della loro altezza.



6 Qualora non abbiate a disposizione una sac à poche potete procedere distribuendo l'impasto con un cucchiaio, il risultato potrebbe essere meno preciso.

Infornate per 6-10 minuti, controllando la cottura sia guardando il grado di doratura sia con uno stuzzicadenti.

Fate freddare i doughnut nello stampo prima di sformarli.

Nel frattempo preparate la glassa seguendo le indicazioni che troverete cliccando sul link nella lista degli ingredienti.

Immergete la parte superiore di ciascun doughnut nella glassa e, con un movimento rotatorio, sollevateli e posateli su di una griglia cosicchè la glassa possa indurirsi.



7 Servite i doughnut per una gustosa merenda.