Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Donuts

Ingredientes:
500g de farinha de trigo
100g de açúcar
40g de manteiga
1 ovo
15g de fermento biológico seco
250ml de água

Para a cobertura:
Chocolate derretido
Confeitos

Modo de preparo:
Misture os ingredientes secos com ajuda de uma espátula e em seguida acrescente a manteiga e o ovo.
Adicione a água aos poucos.
Trabalhe bem a massa, por cerca de 15 minutos, e deixe-a descansando em uma tigela fechada com plástico filme até dobrar de volume.
Abra a massa com um rolo.
Use um cortador ou um copo para fazer as rosquinhas. O miolo pode ser feito com um cortador menor.
Deixe as rosquinhas crescerem por cerca de 20 minutos.
Frite em óleo quente ou asse em uma assadeira untada.
Derreta o chocolate e cubra os donuts. Finalize com confeitos coloridos.

Rendimento:
35 unidades