



Una receta de donas riquísimas!

Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales, De invierno

Ingredientes

Para la masa

- 6.5 gramos (2 1/4 cucharaditas) de levadura seca instantánea
- 120 gramos (1/2 taza) de agua ligeramente tibia
- 50 gramos (1/4 taza) de azúcar
- 60 gramos (1/4 taza) de leche evaporada, ligeramente tibia
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 315 gramos (2 1/2 tazas) de harina de trigo para todo uso (al final del proceso de amasado probablemente necesitaremos un poco más)
- 700 gramos (3-4 tazas, aproximadamente) de manteca vegetal, para freír

Para el glaseado

- 60 mililitros (1/4 taza) de leche (líquida)
- 315 gramos (2 tazas) de azúcar glass
- 1 cucharadita de extracto de vainilla transparente
- 1 cucharadita de sal
- Colorante líquido o en gel del color de preferencia
- Opcional: sprinkles o toppings para decorar
- *Si quieren hacer glaseado de chocolate, agregar 90 gramos de chocolate oscuro derretido, a temperatura ambiente y leer la nota al final de la receta
- **Si quieren hacer las bolitas de centro de dona con azúcar y canela, leer las indicaciones al final de la receta

Preparación

- En un bowl apto para batidora colocar la levadura, el agua y 1/2 cucharada del azúcar. Dejar reposar por 10 minutos.
- Posteriormente, agregar la leche evaporada, el azúcar restante, la sal, la manteca (sólo el 1/4 de taza, las otras 3-4 tazas son para freír las donas), el huevo, la amarilla de huevo y la vainilla. Añadir

la mitad de la harina y mezclar con la batidora a velocidad media. Si se tiene una batidora de pedestal, usar el accesorio de varillas de batir para mezclar esta parte. Si se está haciendo a mano, mezclar con varillas y/o con una espátula de goma o cuchara de madera hasta que todo se incorpore.

- Si se está trabajando con batidora, cambiar las varillas a el gancho de amasar. Si se está trabajando a mano, sacar la mezcla del bowl y poner sobre un mesón liso, limpio, seco y ligeramente enharinado.
- Agregar poco a poco el resto de la harina dejando que se incorpore bien en cada adición y amasar a velocidad baja hasta tener una masa lisa y elástica (aproximadamente 4-5 minutos si la están haciendo en batidora). Si está muy suave se puede agregar un poco más de harina, pero teniendo cuidado de no agregar demasiada; esto dependerá de la humedad y temperatura del sitio donde estén realizando la receta. Yo generalmente agrego 2 cucharadas más. La masa está lista cuando es ligeramente pegajosa pero no se queda pegada a un dedo limpio.
- Untar un bowl grande con un poco de aceite vegetal con la ayuda de una servilleta. Transferir la masa a este bowl y dejar crecer por 90 minutos en un lugar de la casa que sea tibio (la temperatura ideal son unos 26-27°C, si donde viven está mas frío la masa tardará más en crecer).
- Cuando la masa haya crecido, colocar sobre una superficie plana, lisa y limpia que previamente ha sido untada con un poco de aceite para que no se pegue. Estirar la masa con un rodillo hasta tener un grosor de aproximadamente 1 - 1.5 cm. Cortar la forma de las donas usando un cortador de donas o dos cortadores redondos de galletas (yo usé mi set de cortadores de galletas redondos, el más grande para el aro de la dona y el más pequeño para el huequito). También pueden hacer donas en forma de corazón usando un cortador grande con esta forma.
- Ir colocando las donas (y los huequitos, si los van a hacer) ya cortados en una bandeja untada con un poco de aceite vegetal, dejando unos 3-4 centímetros de separación entre cada una pues volverán a dejarse crecer. Estirar de nuevo la masa para volver a cortar más donas. Cada vez que se vuelve a envolver y estirar la masa se hace más difícil trabajarla, puesto que se le va dando calor a la misma y la levadura se hace más activa cuando la temperatura sube. Si encuentran que se les hace muy difícil estirar la masa puede ponerse en un plato y llevar al congelador por no más de 3 minutos, eso hará que la levadura se haga de nuevo más lenta y facilitará el trabajo de estirar la masa. Yo no recomiendo estirar más de 3 veces la masa, así que hagan todo lo posible por cortar tantos círculos como les sea posible en una sola estirada. La bolita que queda de los huequitos de las donas puede incorporarse de nuevo a la masa que se va a volver a estirar o puede dejarse crecer con las donas para hacer centros de donas bañados en azúcar y canela, revisar la nota al final de la receta si quieren hacer los centros.
- Una vez que se han cortado todas las donas y se han colocado en las bandejas, volver a dejar crecer por 30-40 minutos en un lugar tibio, hasta que hayan duplicado su tamaño. Mientras las donas están creciendo se pueden ir dejando los ingredientes del glaseado listos para preparar.
- Cuando las donas cortadas ya hayan crecido colocar la manteca en una olla / cacerola profunda que sea apta para freír. Poner en una hornilla de la cocina a fuego medio-alto y dejar que se derrita y que esté bien caliente (lo ideal es que esté a 180°C). Comenzar a freír las donas levantándolas con cuidado de la bandeja porque serán muy frágiles y si las pinchan con un dedo o algún utensilio de cocina pueden volverse a bajar. Colocarlas en la manteca y dejar freír hasta que estén doradas por ambos lados. Retirar de la manteca y colocar sobre una rejilla de enfriado o un plato con papel absorbente.
- Después de haber freído todas las donas, unir todos los ingredientes del glaseado y mezclar con la ayuda de un batidor de varillas manual. No debe quedar muy líquido porque se derramará, pero tampoco muy espeso porque no podrán sumergir las donas. La consistencia del glaseado se maneja con la leche y el azúcar, si quieren que esté más espeso, agregan más azúcar (siempre tamizada) y si quieren que esté más líquido, agregan más leche. Si van a usar varios colores, dividir la mezcla en varios platos hondos y agregar los colorantes deseados.
- Si van a preparar glaseado de chocolate, deberán derretir el chocolate y unir con el glaseado ya

listo. Si se hacen grumos (por las temperaturas contrastantes) puede calentarse la mezcla 15 segundos en el microondas para así emparejar la temperatura y tener un glaseado liso y brillante.

- Cada color de glaseado debe estar en un envase, bowl o plato con una superficie en la que puedan sumergir una dona para glasearla. Es importante saber que el glaseado se pone duro rápidamente, por lo que deberán remover bien la mezcla antes de colocar cada dona.
- Sumergir la superficie de cada dona en el glaseado de preferencia e ir colocándolas en una rejilla para que el glaseado se seque (normalmente el glaseado se seca en aproximadamente 5-10 minutos). Si van a colocar sprinkles u otros toppings encima del glaseado, hacerlo cuando el glaseado aun no se haya secado. Se pueden decorar también con glaseado de otro color, colocándolo en una manga pastelera y haciendo las formas deseadas.
- Son mejores si se sirven frescas y tibias. Las donas se mantienen bien por aproximadamente 10-12 horas, puesto que no tienen ningún tipo de conservante químico. Si ha pasado más tiempo se ponen un poco duras, pero si se calientan 10 segundos en el microondas se ponen suaves otra vez.
- Notas: *Si van a preparar glaseado de chocolate, deberán derretir el chocolate y unir con el glaseado ya listo. Si se hacen grumos (por las temperaturas contrastantes) puede calentarse la mezcla 15 segundos en el microondas para así emparejar la temperatura y tener un glaseado liso y brillante. **Si se quieren hacer los centros de dona con azúcar y canela, dejar crecer junto con las donas ya cortadas y freír con las donas. Al lado de la olla / cacerola donde se esté friendo se deberá tener un plato hondo pequeño con 2 3 cucharadas de azúcar, media cucharada de canela y una pizca de sal. Cuando las bolitas ya se han freído colocarlas aun calientes en esta mezcla y voltearlas hasta cubrir las completamente. Si se deja que las bolitas se enfríen la mezcla de azúcar y canela no se pegará a ellas.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/527>