



BREAD AND PASTRIES · VEGETARIAN

Forats de Donut

🕒 2h30 🍴 4 servings 🔥 3,470 kcal

Ingredients

1000 g de farina de força

130 g de sucre

14 g de sal

14 g de llevat sec de forner (o 40 g fresc)

500 ml de llet tèbia

2 ous

100 g de mantega a temperatura ambient

2 cullerades d'extracte de vainilla (opcional)

Oli de gira-sol o d'oliva suau per fregir

PER SERVING

Protein	105 g
Fat	80 g
Carbs	570 g
Fiber	15 g

Method

- 1 Barreja el llevat amb la llet tèbia i una culleradeta del sucre i deixa-ho reposar 10 minuts.
- 2 Afegeix-hi la farina, la resta del sucre, la sal, els ous i la vainilla i comença a pastar.
- 3 Incorpora la mantega a poc a poc i continua pastant fins que la massa sigui llisa i elàstica, uns 10-12 minuts.
- 4 Deixa reposar la massa tapada fins que dobli el volum, aproximadament entre 1 h i 1 h 30 min.
- 5 Divideix-la en porcions d'uns 15 g i forma boletes ben tenses.
- 6 Col·loca-les sobre paper de forn, tapa-les i deixa-les reposar fins que quasi doblin de nou, uns 30-40 min.
- 7 Escalfa oli a 170 °C i fregeix les boletes un minut i mig o dos per cada costat, fins que quedin daurades de manera uniforme.
- 8 Escorre-les sobre paper de cuina.
- 9 Arrebossa-les amb glaça de sucre o fes-hi un petit foradet i farceix-les amb crema, xocolata, nata o mermelada.

TIPS

Es poden glassejar o farcir de crema, xocolata o mermelada.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · Instagram @cardus · TikTok @estevecardus

