



DESSERTS · VEGETARIAN

Donuts de mozzarella

🕒 2h 🍴 35 servings 🔥 198 kcal

Ingredients

MASSA DELS DONUTS

300 g de llet sencera

30 g de llevat fresc (prensat)

1 culleradeta de sucre

130 g de farina de força

2 ous

2 rovells d'ou

120 g de sucre

500 g de farina de força

1/2 culleradeta de sal

120 g de mantega (a temperatura ambient)

PER SERVING

Protein	6.1 g
Fat	6.5 g
Carbs	28 g
Fiber	1.1 g

Method

MASSA DELS DONUTS

- 1** Aboca la llet al vas de la Thermomix i programa 1 minut, 37 °C, velocitat 1
- 2** Afegeix el llevat esmicolat, la culleradeta de sucre i els 130 g de farina de força. Barreja 30 segons, velocitat 3, i deixa reposar dins el vas fins que apareguin bombolles (uns 20 minuts)
- 3** Incorpora els ous, els rovells i els 120 g de sucre. Programa 10 segons, velocitat 4
- 4** Afegeix la resta de la farina de força (500 g) i la sal, i amassa 3 minuts, velocitat espiga
- 5** A sobre de la tapa posa-hi un bol, engega la balança i col·loca-hi la mantega a trossos; després programa 2 minuts, velocitat espiga, afegint-la a poc a poc pel bocal
- 6** Deixa reposar la massa dins el vas durant 1 hora, fins que pugi i surti pel bocal. Passat aquest temps, abaixa-la amb l'espàtula i programa 1 minut, velocitat espiga

- 7 Treu la massa i posa-la sobre una superfície enfarinada. Dona-li forma de bola, estira-la amb el corró fins a un gruix d'1 cm, farceix amb mozzarella laminada i orenga i talla cercles amb un tallador de 8-9 cm de diàmetre, i el centre amb un de 4 cm. Ajunta els retalls, estira'ls de nou i torna a tallar fins a esgotar la massa
- 8 Col·loca els donuts en una safata amb paper de forn i deixa'ls en un forn apagat (o escalfat a 50 °C) fins que doblin el volum
- 9 Enforna a 180 °C durant 8 minuts

TIPS

Si n'hem fet sense farcir, ho podem fer una vegada cuits i freds.

