

DONUTS SIN GLUTEN

INGREDIENTES:

- 500 gr de harina PROCELLI panificable
- 2 yemas de huevo
- 100 gr de mantequilla
- 125 gr de azúcar (si quieres añades algo de azúcar vainillado)
- 22 gr de levadura prensada (1/2 taco o 1 sobre de levadura seca)
- 400 gr de leche (templada)
- Chocolate de fundir
- Azúcar glasé
- Aceite para freírlos (yo uso de oliva)



ELABORACION:

1. Templar la leche (a 35° ó 40°), y añadir la levadura. Dejar aparte.
2. Mezclar todo lo demás y después añadir la leche con levadura. Amasarlo muy bien.
3. Dejar esta mezcla levando 30 minutos (cubro el bol con plástico transparente, para que no pierda temperatura) y volver a amasar.
4. Echar bastante harina en la mesa para que no se peguen y formar los donuts con un rodillo a mano. Se pueden colocar todas las rosas en la propia bandeja del horno, cubrirlas con film transparente y dejarlas levar toda la noche. (Dentro del propio horno no pierden temperatura)
5. Al día siguiente, freír en abundante aceite (conviene no poner el fuego muy fuerte para que se hagan por dentro y no se quemen por fuera).
6. Cuando estén dorados, sacar y espolvorear de azúcar glasé o de chocolate fundido.