



Kit Donuts

INGREDIENTI

Per la base:

400 g farina Manitoba
1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
40 g zucchero semolato
1 bustina di **Lievito di birra Mastrofornaio PANEANGELI**
1 uovo
1 pizzico di sale
60 g burro
225 ml latte tiepido
Olio di semi per friggere



Per la decorazione:

250 g **Zucchero al velo PANEANGELI**
4 cucchiaini d'acqua
Colori per dolci rosso, giallo e blu PANEANGELI
Confetti al cioccolato PANEANGELI
Codette al cacao PANEANGELI
Codette arcobaleno PANEANGELI
Perline morbide PANEANGELI
Matite brillanti PANEANGELI

Preparazione:

- In una ciotola versate la farina setacciata e unite mescolando il lievito di birra Mastrofornaio. Al centro del composto secco realizzate una buca e versate lo zucchero, la vanillina, l'uovo, il sale e il burro fuso e tiepido. Amalgamate gli ingredienti con una forchetta e versate poco per volta il latte tiepido (37-40 °C). Lavorate il tutto su un piano di lavoro infarinato per almeno 10 minuti, allargando l'impasto con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul piano. Continuate fino a quando l'impasto avrà assorbito completamente il latte e sarà diventato liscio e omogeneo. Formate un panetto, mettetelo nella ciotola e fate lievitare in un luogo tiepido coprendo con un canovaccio umido per circa 90 minuti o fino a quando avrà raddoppiato il suo volume. Trascorso il tempo di lievitazione, con il matterello stendete l'impasto su un piano di lavoro infarinato conferendogli uno spessore di circa 1 cm.
- Con l'aiuto di coppa pasta ricavate dei dischi di circa 9 cm di diametro forandoli nella parte centrale. Fate lievitare in un luogo tiepido per altri 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, scaldare abbondante olio di semi e friggete i donuts facendoli dorare da entrambi i lati. Per una cottura perfetta la temperatura dell'olio deve essere di circa 175-180 °C. Fate poi raffreddare i dolci su della carta assorbente.
- Per preparare la glassa, sbattete in una ciotolina l'acqua con lo zucchero al velo per qualche minuto. Dividete la glassa e coloratela a piacere utilizzando i colori per dolci rosso, giallo e blu, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione per le dosi. Immergete i donuts per metà nelle glasse colorate e decorateli a piacere con le decorazioni **PANEANGELI**.