

## Ingredientes

### Massa

40g	Fermento Biológico Fresco
300ml	Água
150g	Ovos
1kg	Sonho Sonho

### Recheio

60ml	Suco De Laranja
80ml	Suco De Limão
60ml	Licor Cointreau
1kg	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

### Decoração

20g	Chocolate Em Pó
200g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F



## Modo de Fazer

## **MASSA**

01. Colocar todos os ingredientes da massa na masseira.
02. Misturar por 4 minutos em velocidade baixa (velocidade 1).
03. Bater até o ponto de véu (aproximadamente 2 minutos) em velocidade alta (velocidade 2) ou cilindrar.
04. Dividir em partes de 25 g cada.
05. Bolear.
06. Cobrir a massa com um plástico para não ressecar.
07. Descansar por aproximadamente 10 minutos.
08. Achatar com rolo.
09. Fermentar até o ponto (aproximadamente 90 minutos).
10. Fritar, em óleo a 180°C, a parte de cima por 3 minutos, virar e fritar por 3 minutos a parte de baixo. Virar e fritar novamente a parte de cima por mais 1 minuto.
11. Colocar em papel absorvente.
12. Deixar esfriar por aproximadamente 30 minutos.

## **RECHEIO**

01. Misturar todos os ingredientes da receita até obter um creme homogêneo.
02. Reservar.

## **DECORAÇÃO**

01. Furar a lateral dos donuts com a ponta de um faca.
02. Recheiar os donuts com o creme reservado, usando um saco de confeitar com bico liso.
03. Peneirar o Zeelandia Açúcar Gelado e passar nos donuts.
04. Polvilhar chocolate em pó na parte superior dos donuts.
05. Decorar as peças com uma pitanga de recheio.
06. Sobre a pitanga de recheio, decorar com raspas de casca de limão, de laranja e com fatias de laranja a gosto.

## **Dicas**

- O decanso de mesa pode ser feito após a divisão da massa.

## **Rendimento / Quebra**

60 Unidades de 45 g

## **Validade Sugerida**

24 horas

## **Equipamentos**

Masseira
Fritadeira
Peneira
Saco De Confeitar
Colher
Balança
Faca
Tigela
Bico Liso

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	110	6
V. Energético (kJ)	487 kJ	6
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	83	3
Açúcares (g)	9.3 g	**
Açúcares totais (g)	8.3	
Aç adicionados (g)	7.9	16
Gorduras totais (g)	2.5	4
Gorduras saturadas (g)	1.1	6
Gorduras trans (g)	0	0