

## 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 descanso 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)	84	4
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