

Ingredientes

Decoração

20g Chocolate Em Pó

200g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F

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



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 Confeiteiro F 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

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)	114	6
V. Energético (kJ)	487 kJ	6
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	94	4
Açúcares (g)	9.3 g	**
Açúcares totais (g)	9.4	
Aç adicionados (g)	8.5	17
Gorduras totais (g)	2.9	4
Gorduras saturadas (g)	1.3	7
Gorduras trans (g)	0	0