

# Donuts De Paçoca

849

## Ingredientes

### Massa

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



### Decoração

8g	Sal
800g	Paçoca Tipo Rolha
1.6kg	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado
400g	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. Cobrir a massa com um plástico para não ressecar.
06. Descansar por aproximadamente 10 minutos.
07. Bolear.
08. Fermentar até o ponto (aproximadamente 90 minutos).
09. Fritar em óleo à 180°C.
10. Fritar a parte de cima por 3 minutos; virar, fritar por 3 minutos a parte de baixo; fritar por mais 1 minuto a parte de cima.
11. Colocar em papel absorvente.
12. Deixar esfriar por aproximadamente 30 minutos.

### DECORAÇÃO

01. Esfarelar a paçoca e misturar com o Recheio Leite Condensado e com o sal. Reservar este creme.
02. Furar a lateral dos donuts com a ponta de uma faca e recheá-los com o creme reservado usando saco de confeitar e bico liso.
03. Peneirar o Zealandia Açúcar Gelado e depois passá-lo nos donuts.
04. Decorar as peças com uma pitanga de recheio sobre o furo da aplicação do recheio.

## Dicas

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

## Rendimento / Quebra

60 Unidades de 66 g

## Validade Sugerida

48 horas

## Equipamentos

Masseira

Fritadeira

Peneira

Saco De Confeitar

Colher

Balança

Faca

Bico Liso

## Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (\*)

V. Energético (kcal)	137	7
V. Energético (kJ)	591 kJ	7
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	2.7	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	111	5
Açúcares (g)	10 g	**
Açúcares totais (g)	9.8	
Aç adiconados (g)	9.0	18
Gorduras totais (g)	4.6	7
Gorduras saturadas (g)	1.5	8
Gorduras trans (g)	0	0