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 Zeelandia 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)	134	7
V. Energético (kJ)	591 kJ	7
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	2.6	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	100	4
Açúcares (g)	10 g	**
Açúcares totais (g)	9.1	
Aç adicionados (g)	8.8	18
Gorduras totais (g)	4.2	6
Gorduras saturadas (g)	1.3	7
Gorduras trans (g)	0	0