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 / Quehra

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira	
Fritadeira	
Peneira	
Saco De Confeitar	
Colher	
Balança	
Faca	
Bico Liso	

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (en	% 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 adicionados (g)	9.0	18
Gorduras totais (g)	4.6	7
Gorduras saturadas (g)	1.5	8
Gorduras trans (g)	0	0