

Receta Estandarizada para la Elaboración de Donas

Ingredientes

Masa para Donas

- 4 tazas de harina
- 1 taza de leche
- 2 huevos
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de mantequilla
- 1 cucharada de sal
- 1 gota de esencia de vainilla
- Levadura (cantidad necesaria según el tipo, implícito en la preparación)

Cobertura de Chocolate

- 1/4 taza de mantequilla
- 1/4 taza de cocoa
- 1/2 taza de azúcar molida (glass)
- Leche (lo necesario para consistencia)

Preparación

Activación de la Levadura

En un envase, colocar una parte de la harina, una parte del azúcar y la levadura. Batir e incorporar leche tibia hasta obtener una consistencia de «punto yogurt». Dejar reposar hasta que active.

Elaboración de la Masa

1. En un bol amplio, tamizar el resto de la harina junto con los ingredientes secos (sal, resto del azúcar).
2. Mezclar e incorporar la mantequilla hasta lograr un «punto arena».
3. Añadir los huevos, la esencia de vainilla y la mezcla de levadura activada.
4. Amasar alternando con la leche restante hasta obtener una masa suave, elástica y homogénea.
5. Dejar reposar la masa cubierta durante 30 minutos o hasta que duplique su volumen.

Formado y Cocción

1. Aplanar la masa con un uslero (rodillo) hasta el grosor deseado.
2. Cortar y moldear en forma de anillo utilizando moldes para donas.

3. Freír en aceite caliente (aprox. 170-180°C) hasta que estén doradas por ambos lados.
4. Retirar y escurrir el exceso de aceite.

Decoración

Mezclar la mantequilla derretida, cacao, azúcar molida y leche necesaria hasta obtener una cobertura brillante y fluida. Bañar las donas y dejar secar.

