Donut de Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/donut-de-chocolate

Aprenda essa receita super fácil de donut de chocolate para fazer a alegria das crianças nesse dia especial!

Donut de Chocolate

60 min 8 porções

Ingredientes

- 200 ml de leite morno
- 140 g de açúcar
- 10 g de fermento biológico seco
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 150 g de farinha de trigo
- 500 g de chocolate derretido
- Granulado colorido a gosto
- Confeito a gosto

Modo de Preparo

1. Misture o leite com metade do açúcar e o fermento e deixe fermentar por cerca de 15 minutos e virar uma espécie de esponja.
2. Enquanto isso, em outra tigela, misture os ovos com a margarina e o restante do açúcar. Depois, adicione a esponja e misture bem.
3. Aos poucos, vá acrescentando farinha, enquanto amassa, até desgrudar das mãos.
4. Sove bem e deixe crescer por 30 minutos.
5. Abra a massa com o rolo até atingir 1 centímetro de espessura e corte círculos com um cortador ou a boca de um copo.
6. Corte o centro de cada círculo com um cortador menor e disponha em superfície enfarinhada. Cubra e deixe crescer até dobrar de volume.
7. Frite, poucos por vez, em óleo abundante não muito quente, virando para dourarem por igual, e deixe escorrer sobre papel-absorvente.
8. Banhe apenas um lado de cada donut no chocolate derretido e decore com confeitos ou granulados coloridos. Deixe secar e sirva.