



RECEITAS DA FIA

Donuts Frito

www.receitasdafia.com/receitas/donuts-frito

Que tal aprender a fazer essas famosas rosquinhas coloridas que é uma delícia e você vai se surpreender de tão simples de fazer! Bora fazer essa delícia?

Donuts Frito or type unknown

 60 min

 12 porções

Ingredientes

- 1 [ovo](#)
- 4 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 3 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 5 g de [fermento biológico seco](#)
- 240 ml de [leite](#) morno
- 500 g de [farinha de trigo](#)
- Óleo para fritar
- Recheio a gosto (corantes, confetes e caldas)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o ovo, o açúcar, a manteiga, o fermento e o leite.
2. Em seguida, adicione a farinha aos poucos.
3. Quando a massa parar de grudar nas mãos, sove por 10 minutos.
4. Deixe a massa crescer por 30 minutos ou até dobrar de tamanho.
5. Abra a massa com um rolo e deixe-a com espessura de 0,5 cm e corte rosquinhas, use um objeto redondo menor para o furo do meio do donut.
6. E deixe crescer por mais 30 minutos.
7. Frite em óleo bem quente até ficarem douradas.
8. Depois que esfriarem, cubra com o chocolate derretido e decore com chocolate granulado.

www.receitasdafia.com