

INGREDIENTI

- 400 gr di farina di forza
- 120 gr di zucchero a velo
- 100 gr d'olio
- 100 gr di latte
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 2 uova
- 30 gr di burro
- lievito in polvere
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Mescolare insieme lo zucchero a velo, il latte e l'olio fino ad ottenere un insieme omogeneo. Aggiungere le uova e il burro sciolto e continuare a mescolare. Quindi aggiungere il lievito in polvere col sale e unire al composto.

Infine incorporare la farina di forza e cominciare a creare l'impasto che dovrà risultare piuttosto "colloso". Quindi imburrare una tortiera, riporre l'impasto e riporlo nel forno già in temperatura a 50 gradi fino a che non sarà raddoppiato di volume; sfornare e cominciare a formare i donuts prendendo delle palline di impasto e dando loro la forma di ciambelline (il buco è caratteristico: altrimenti non sono donuts!!!), quindi friggere in abbondante olio non caldissimo, in modo che non si "affloscino". Quando sono pronte (tipico colore dorato da frittura ben riuscita) decorare con la copertura preferita, per esempio una glassa di cioccolato o di frutta, caramello, o semplicemente zucchero a velo.