

DONAS



Ingredientes para hacer Masa para donas:

- 1 kilogramo de harina de trigo común (8 tazas)
- 260 gramos de azúcar (1 taza)
- 40 gramos de levadura fresca (4 cucharaditas) o 7 gr de levadura en polvo
- 80 gramos de mantequilla
- 4 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 200 mililitros de leche tibia
- 500 mililitros de aceite
- Canela en polvo al gusto

Utensilios:

- Cortador de Donas
- Papel de horno
- Sartén/olla profunda
- Bowl o tazón

Cómo hacer Masa para donas:

Para empezar a hacer la masa para donas deberás **colocar la harina en un tazón amplio**, formar un volcán con ella y añadir en el centro la leche y la levadura.

Tip: Puedes disolver la levadura en la leche tibia y agregar directamente esta mezcla.



Hecho esto, **derrite la mantequilla** en el microondas (o a fuego medio en la estufa) y mézclala con la harina y el resto de los ingredientes incorporando los huevos, el azúcar, la canela y la vainilla.



Amasa todo junto hasta conseguir una textura lisa y elástica, lo que te llevará de 20 a 30 minutos. El resultado debe ser una masa que no se quede pegada en las manos, pero un tanto pegajosa al mismo tiempo.

DONAS



Tip: Si la masa sigue quedando demasiado pegajosa, añade un poco de harina. Si por el contrario la nota muy seca, vierte un poco de leche o agua.

Cuando la masa de las donas no se quede pegada en tus manos, haz una bola con ella y déjala dentro del recipiente para que **repose durante una hora y duplique su volumen**. Es aconsejable que cubras la masa con un paño limpio o papel film.

Tip: Recuerda que esta masa te servirá para hacer donas caseras horneadas y también donas fritas si lo prefieres.



Pasado este tiempo, la masa tiene que haber duplicado su volumen. Entonces, sin golpearla, **extiéndela con un rodillo hasta alcanzar 1 cm de grosor**. Ten presente que todavía debe reposar un poco más, por lo que crecerá de nuevo.

Tip: Para hacer donas fritas más esponjosas, sí puedes dejar 2 cm de grosor, pero para donas al horno recomendamos solo 1 cm.

Con la masa ya estirada, **corta las donas** con el diámetro deseado y resérvalas sobre una bandeja forrada con papel vegetal o sulfurizado.



Tip: Puedes utilizar tanto un molde especial para cortar las donas caseras como cualquier otro objeto redondo, como un vaso o tapa de refresco, por ejemplo.



Cuando tengas las donas caseras ya cortadas, deberás dejarlas **reposar durante 10 minutos** más para que aumenten su tamaño.

Ahora tienes dos opciones, **puedes hacer donas fritas o al horno**. Para cocinar la masa para donas fritas solo debes calentar abundante aceite e introducirlas de



DONAS



una en una o en tandas pequeñas. Dale la vuelta a menudo para que se cocinen de forma pareja y Resérvalas sobre papel absorbente cuando estén doradas.

Para hacer las donas caseras al horno, precalienta el horno a 180 °C y hornéalas durante 10 minutos. Ten presente que las donas horneadas quedan menos jugosas, con una consistencia esponjosa pero no tan blanda como la de las cocinadas en aceite.

Tip: Si las has de freír, utiliza una olla o cazo en lugar de una sartén porque las donas caseras necesitan flotar y no tocar el fondo.



Si lo deseas, puedes decorar tus donas con frosting de fresa, ganaché de chocolate o glaseado blanco para donas. Otra opción totalmente válida y mucho más sencilla es espolvorear un poco de azúcar glas.

¡¡¡Y ahora ya sabes cómo hacer la mejor masa para donas!!!

Tip: Están más ricas si se consumen al momento (pero si os sobran se pueden congelar) La principal dificultad reside en ser paciente durante el amasado para lograr esa textura lisa.

Cómo hacer donas caseras perfectas

Si quieres saber **cómo hacer donas perfectas** te recomendamos que le eches un vistazo a esta serie de claves o trucos con los que no te fallará la receta por muy principiante que seas:

- El secreto de la receta de donas está en la masa, y es que la fermentación o el leudado de la misma gracias a la acción de la levadura es imprescindible si queremos conseguir unas donas bien esponjosas y tiernas. Por ello, hay que **respetar siempre los tiempos de reposo** de la masa entre fermentación y fermentación.
- El amasado es otra de las claves para conseguir unas buenas donas. Aunque sabemos que puede resultar un tanto pesado amasar durante tantos minutos, es necesario para trabajar bien la masa, conseguir que la levadura haga su trabajo y quede completamente lisa.
- A la hora de estirar la masa de las donas y luego formarlas y recortarlas, recuerda siempre enharinar la superficie de trabajo previamente y también el cortapastas o troquel que vayas a utilizar porque la masa de este tipo de fermentaciones es muy pegajosa y así evitarás que se quede pegada por todas partes

