Apostila

Receitas

Donuts gourmet



Sumário

Donuts cobertura rosa (tradicional) 01
Donuts recheio de goiabada 02
Donuts de m&m 03
Donuts de brigadeiro 04
Donuts de achocolatado em pó 05
Donuts de leite ninho 06
Donuts de limão 07
Donuts de nutella 08
Donuts de morango 09
Donuts de maçã com doce de leite 10

Donuts Gourmet






DICAS E DETALHES

- Para fazer os donuts em formatos de rosquinha: Espalhe a massa com um rolo de macarrão 2. Faça os formatos de disco com um copo de buraco largo. 3 Retire a massa do centro com um copo de buraco mais estreito. (Também poderá fazer simplesmente moldando com as mãos)
- A maioria das receitas tem a sua cobertura e decoração específica explicadas nas receitas, porém poderá cobrir e decorar como preferir.

Donuts Cobertura Rosa (tradicional)

40 min 20 Pessoas



INGREDIENTES

2 tabletes de fermento
1 xícara de chá de leite
4 xícaras de chá de farinha de trigo
200g de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga
2 ovos
2 gemas
2 pitadas de sal
Óleo para fritar
70g de manteiga
400g de açúcar de confeiteiro
80ml de suco de morango

MODO DE PREPARO

Junte o fermento com o leite para dissolver. Em uma tigela bata bem a farinha com o sal, o açúcar, o leite, a manteiga, o ovo inteiro e a gema até obter uma massa que possa ser trabalhada com as mãos. Amasse bem a massa. Estenda a massa com o rolo na espessura de um centímetro. Faça os formatos do donuts (use um copo para moldar). Frite-as, então, em bastante óleo, dos dois lados, até ficarem coradas. Polvilhe-as com açúcar. Para a cobertura de glacê rosa, misture em batedeira a manteiga, o açúcar e o corante. Junte o suco e bata até a mistura ficar lisa. Cubra os donuts com o glacê pink e deixe-os secar.

Donuts Recheio de Goiabada

50 min

10 Pessoas



INGREDIENTES

3 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de açúcar cristal
1/2 colher de chá de essência de baunilha
1/2 xícara de chá de leite
2 sachês de fermento em pó
2 colheres de sopa de creme de leite
1 ovo
2 colheres de sopa de manteiga sem sal derretida
Recheio e finalização:
300g de goiabada
1 colher de sopa de água
Leite para pincelar as bordas e os pãezinhos
100g de manteiga sem sal derretida
200g de açúcar de confeiteiro
1 colher de chá de canela

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione todos os ingredientes secos. Depois, coloque o leite, o creme de leite, a essência de baunilha, a manteiga derretida e o ovo levemente batido. Misture e sove até formar uma massa homogênea. Faça uma bola e coloque de volta na tigela. Cubra com um pano umedecido e deixe descansar até dobrar de volume. Abra a massa com um rolo e use um cortador redondo para formar os donuts. Para o recheio: em uma panela, aqueça a goiabada com a água, apenas para derreter. Reserve e utilize frio. Molde os donuts e coloque em uma forma untada. cubra os donuts com o recheio e pincele com leite. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos. Assim que retirá-los do forno, mergulhe-os imediatamente na manteiga derretida e empane no açúcar com canela.

Donuts de M&M

20 min

35 Pessoas



INGREDIENTES

240ml de leite
250g de açúcar
440g de farinha de trigo
2 colheres de manteiga
2 Ovos
1 sachê de fermento em pó
Pitada de Sal
Chocolate derretido (a gosto)
M&M (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture os ovos, o leite (morno) e a baunilha. em seguida acrescente o fermento e a farinha de trigo pouco a pouco. por último, a manteiga e o sal. Bata até ficar homogêneo. Feche a massa e deixe em um local quentinho para descansar por mais ou menos 40 minutos. Abra a massa e corte com o cortador redondo. Deixe descansar por mais 20 minutos. Frite no óleo quente. Recheie com chocolate derretido e M&M's.

Donuts de Brigadeiro

30 min

10 Pessoas



INGREDIENTES

25g de fermento biológico fresco
1/4 xícara de chá de açúcar
1/2 colher de chá de sal
1 colher de sopa de manteiga
1 ovo
1 xícara de chá de leite
2 xícaras de chá de fécula de batata
Farinha de trigo para polvilhar
Óleo para fritar
100g de chocolate derretido
1/4 xícara de chá de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o sal até ficar líquido. Junte a manteiga, os ovos e o leite, misturando bem. Acrescente a farinha misturada com a fécula de batata aos poucos. Sove a massa e deixe crescer por 20 minutos. Abra com um rolo em uma superfície lisa e enfarinhada até a massa ficar com 1cm de espessura. Corte com um cortador em círculos. Corte dentro do círculo com um cortador menor, formando os donuts. Deixe crescer novamente em uma superfície lisa e enfarinhada por 10 minutos. Frite em óleo quente até dourar por igual. Retire e deixe secar em papel absorvente. Banhe a superfície dos donuts com o chocolate, deixe escorrer e polvilhe o granulado.

Donuts de Achocolatado em Pó



50 MIN 15 PESSOAS

INGREDIENTES

3 sachês de fermento biológico
Meia xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de leite
4 xícaras de chá de farinha de trigo
Meia xícara de chá de manteiga derretida
3 ovos
1 pitada de sal
1/2 xícara de chá de achocolatado em pó
1 caixa de leite condensado
5 colheres de sopa achocolatado em pó (para o recheio)
1 colher de sopa de manteiga
confeitos coloridos

MODO DE PREPARO

Em um tigela, misture o fermento, o açúcar, 4 colheres de sopa de leite e 1 xícara chá da farinha de trigo, ficará uma mistura mole. Deixe crescer por 15 minutos e junte a manteiga, o leite restante, os ovos e o sal. Misture bem, acrescentando a farinha de trigo restante e o achocolatado em pó, mexendo até a massa soltar das mãos. Molde os donuts e deixe crescer até dobrar de volume. forno médio, preaquecido, por aproximadamente de 35 minutos. Deixe esfriar. Para o recheio: Em uma panela, misture leite condensado, o achocolatado em pó e a manteiga. Leve ao fogo baixo mexa sem parar, até desgrudar da panela. Depois de frio, cubra os donuts com o recheio e confeitos coloridos.

Donuts de Leite Ninho



50 MIN

15 PESSOAS

INGREDIENTES

190g de leite em pó

160g de açúcar.

2 colheres de sopa rasa de fermento em pó

4 ovos

Doce de leite (a gosto)

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes e misture até a massa não grudar mais nas mãos, molde os donuts. Coloque na forma e asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 20 minutos. Polvilhe com leite ninho. Para o recheio: Use doce de leite.

Donuts de Limão



40 MIN

10 PESSOAS

INGREDIENTES

1 colher de sopa de raspa de limão
2 xícaras (rasa) de farinha de trigo
1 xícara (rasa) de açúcar
30g de manteiga
2 colheres de chá de fermento em pó
2 ovos
180ml leite

MODO DE PREPARO

Numa taça junte a farinha, o fermento, o açúcar e a raspa de limão. Adicione o leite, os ovos e a manteiga. Bata até ficar homogêneo. Molde os donuts e coloque na forma. Asse em fogo alto (220 ºC), por aproximadamente 10 minutos. Para o recheio: Cubra com glacê de limão.

Donuts de Nutella



50 MIN

10 PESSOAS

INGREDIENTES

120g de açúcar
330g de farinha de trigo
190ml de leite
2 colheres de sopa de leite
1 colher de mel
3 ovos
10g de manteiga
6g de fermento seco
1 colher de chá de sal
30g de cacau em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento e duas colheres de leite e mel em uma tigela. Reserve. Em outra tigela, bata 2 claras, 1 gema, a manteiga, o leite, o açúcar e o sal. Em seguida, despeje essa mistura com o fermento e adicione a farinha e o cacau. Mexa até ficar homogêneo. Sove a massa por 10 minutos e deixe descansar na geladeira por 6 horas em uma tigela untada com um pouco de óleo. Abra a massa em uma superfície untada com farinha, e com um rolo de cozinha amasse até ela ficar com mais ou menos 7 milímetros de espessura. Molde os donuts e leve a uma panela com óleo fervendo e deixe até que eles fiquem dourados. Espere esfriar e passe Nutella a gosto.

Donuts de Morango



30 min

20 Pessoas

INGREDIENTES

5ml de suco de limão
2 ovos
2 colheres de sopa de manteiga arrefecida
1 colher de sopa de fermento em pó
1 lata de leite condensado
1 pitada de sal
5 xícaras de chá de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um recipiente, exceto a farinha de trigo. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre. amasse a massa com a mão até não grudar mais.Molde os donuts e frite no óleo até ficar douradinhas. Para o recheio: Em uma tigela, coloque os morangos cortados em pedacinhos bem pequenos, adicione chocolate branco derretido. Cubra os donuts com essa mistura.

Donuts de Maçã com Doce de Leite

50 min 10 Pessoas



INGREDIENTES

220g de farinha de trigo
400ml de água
3 maçãs (cortadas em rodelas e sem sementes)
Doce de leite (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha e a água até ficar homogêneo. Passe as rodelas de maça por essa mistura de farinha e frite, aos poucos, em óleo quente, até dourar. Espere estriar e cubra com doce de leite.