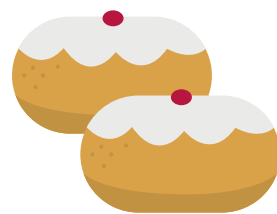


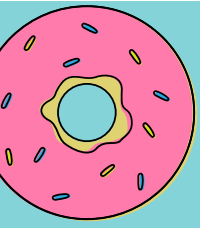
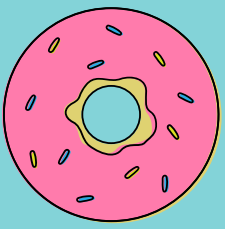
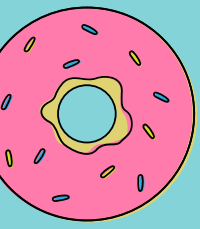
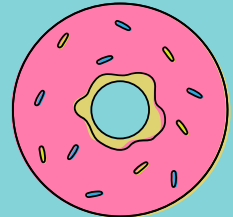
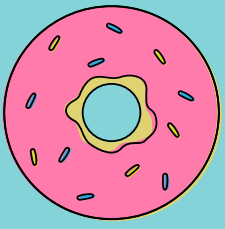
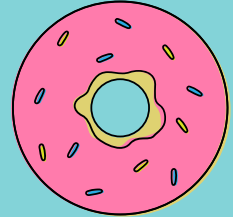
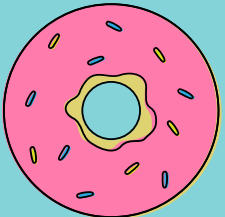
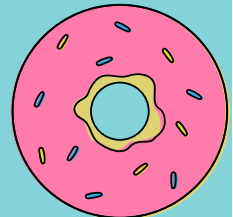
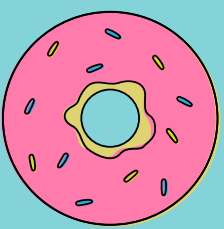
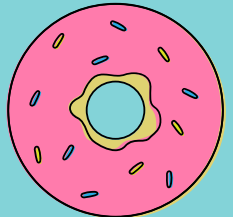


50



Receitas de Donuts



- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
3. Donuts Cremoso e Crocante
 4. Donuts Francês
 5. Donuts Levedura
 6. Donuts Polonês
 7. Donuts Maçã
 8. Donuts Fofo
 9. Donuts Bacon e Ovos
 10. Donuts Abóbora Bordo
 11. Donuts de Leite
 12. Donuts Russo
 13. Donuts Rápido de Geléia
 14. Donuts de Bolo
 15. Donuts de Cidra de Maçã
 16. Donuts de Coco e Baunilha
 17. Mini Donuts Vegano
 18. Bolinho de Chuva (Donuts Alemão)
 19. Donuts de Fubá Crocante
 20. Donuts Bolo de Chocolate
 21. Donuts da Felicidade
 22. Donuts de Abacaxi de Fogueira
 23. Donuts Açúcarado de Fogueira
 24. Cruller Francês
 25. Pão de Café da Manhã
 26. Panqueca de Banana
 27. Donuts de Abóbora
 28. Palito de Creme
 29. Donuts de Batata
 30. Sufganiyot
 31. Bolinha de Queijo
 32. Donuts sem glúten
 33. Donuts de Linhaça Caseira
 34. Malasadas
 35. Zeppoli
 36. Donuts da Polinésia (Samoan Panikeke)
 37. Donuts Canadense Frito
 38. Donuts Alemão de Ano Novo
 39. Spudnuts
 40. Donuts Sanduíche de Queijo
 41. Tiras de Donuts
 42. Donuts de Chocolate e Café
 43. Waffle Donuts
 44. Donuts Manteiga de Amendoim
 45. Donuts Bolo de Aniversário
 46. Donuts Coelho
 47. Donuts de Cheddar Acebolado
 48. Donuts Italiano com Molho de Cereja
 49. Donuts Mexicano Caseiro de Chocolate
 50. Donuts de Marshmallow e Chocolate
 51. Donuts Sanduíche de Sorvete
 52. Donuts de Berineja



Donuts Cremoso e Crocante

INGREDIENTES

7g de fermento
1/4 xícara de água quente
1 1/2 xícaras de leite
1/2 xícara de açúcar
1 colher de chá de sal
2 ovos
1/3 xícara de encurtado
5 xícaras de farinha de trigo
óleo para fritura
1/3 xícara de margarina
2 xícaras de açúcar de confeiteiro
1 1/2 colheres de chá de baunilha
4 colheres de sopa de água quente

PREPARO

Jogue fermento na água quente e deixe por 5 minutos. Em outra pote, misture a água fermentada com leite, açúcar, sal, ovos, encurtado e 2 xícaras de açúcar. Mexa por alguns minutos em velocidade baixa e acrescente o resto da farinha aos poucos. Amasse a massa por 5 minutos até ficar elástica e cremosa. Deixe o donut descansando para crescer. Em seguida, em uma superfície com farinha, enrole a massa e corte o excesso. Deixe os donuts descansarem mais um pouco para que cresçam e, em seguida, derreta margarina numa panela a fogo médio. Acrescente o açúcar de confeiteiro e baunilha até ficar cremoso. Retire do fogo e acrescente 1 colher de sopa de cada vez de água. Despeje o óleo em uma frigideira limpa e jogue os donuts. Frite um de cada vez até dourar e deixe de lado para drenar o excesso de gordura.



Donuts Francês

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de água quente
- 1 colher de sopa de fermento
- 1/4 xícara de encurtado
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara de água quente
- 1 xícara de leite
- 2 ovos batidos
- 7 1/2 xícaras de farinha
- óleo para fritura
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro

PREPARO

Coloque 1/2 xícara de água em um pote e ponha fermento. Deixe descansar por 5 minutos até que dissolva.

Combine o encurtado, açúcar e sal em uma tigela. Coloque água quente no encurtado e acrescente o leite. Espere até a mistura esfriar e acrescente os ovos batidos. Lentamente, acrescente a farinha e deixe na geladeira por 30 minutos a 1 hora.

Trabalhe em pequenas porções e enrole os donuts.

Corte o excesso e depois corte na direção oposta, fazendo um formato de diamante.

Frite os donuts até dourarem, cerca de 3 a 5 minutos, e coloque em uma superfície com papel para retirar o excesso de óleo. Polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva.



Donuts Levedura

INGREDIENTES

- 3/4 xícara de leite
- 1/2 xícara de açúcar granulada
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 pacote de fermento
- 1/4 xícara de água quente
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de noz moscada (opcional)
- 1/3 xícara de margarina ou manteiga
- 2 ovos
- óleo para a frigideira
- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 6 colheres de sopa de leite

PREPARO

Misture o leite, açúcar e sal. Deixe de lado. Se estiver usando noz moscada, polvilhe junto da farinha e acrescente 2 xícaras da mistura ao leite e bata até ficar homogêneo.

Em outro pote, dissolva o fermento em água quente e acrescente a mistura de leite e farinha, em seguida, bata os ovos e a margarina. Ponha o restante da farinha.

Quando o donuts estiver firme o suficiente, enrole e corte em uma superfície com farinha.

Cubra e deixe descansar por 30-40 minutos.

Frite um de cada vez em óleo quente e espere dourar antes de remover. Ponha para secar - retirar o excesso de gordura - em um recipiente forrado com papel toalha.

Para a cobertura, misture o açúcar de confeiteiro e o leite até ficar cremoso. Polvilhe nos donuts e sirva quando estiver mais frio.



Donuts Polonês

INGREDIENTES

3 xícaras de leite
3/4 xícara de margarina
1 pacote de bolo fermentado fresco
3 colheres de sopa de água quente
1 colher de chá de açúcar
5 ovos
3/4 xícara de açúcar
8 xícaras de farinha de trigo
8 xícaras de encurtado para fritura
1/4 xícara de açúcar

PREPARO

Derreta a margarina em leite quente e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Dissolva o bolo fermentado em água quente e deixe de lado.

Misture os ovos, açúcar, leite e margarina e acrescente a farinha gradualmente, batendo bem para que fique homogêneo. Coloque o fermento e farinha conforme necessário para deixar a massa fofa. Deixe os donuts descansarem por aproximadamente 2 horas.

Enrole os donuts numa mesa com farinha e corte em pequenas bolinhas.

Frite até ficar dourado e deixe de lado para escorrer o excesso de óleo.



Donuts de Maça

INGREDIENTES

8 xícaras de óleo para fritura
1/2 colher de chá de fermento
1 colher de sopa de água
2 colheres de sopa de encurtado
1/2 xícara de açúcar
2 ovos
1/2 xícara de molho para donuts Herman
1/4 xícara de leiteiro
1/2 colher de chá de baunilha
1/2 xícara de molho de maçã
1/2 colher de chá de canela
1/2 colher de chá de noz-moscada
1 1/2 colheres de chá de fermento
2 3/4 xícaras de farinha de trigo

PREPARO

Dissolva o fermento em água quente. Em outro pote, bata o encurtado e o açúcar, acrescente os ovos, molho herman, leiteiro, baunilha, molho de maçã e a mistura de fermento. Em seguida, coloque a canela, noz-moscada, fermento em pó e farinha. Bata tudo até ficar fofo e cremoso. Enrole o donuts em uma superfície com farinha e deixe descansar por 10 minutos antes de fritar.

Frite até ficar dourado em ambos os lados e deixe de lado para tirar o excesso de gordura.



Donuts Fofo

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3/4 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento
- 1/4 colher de chá de noz-moscada
- 1/4 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 colher de sopa de encurtado
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de sopa de água quente
- 1/2 colher de chá de óleo de amêndoa

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C.

Misture a farinha, açúcar, fermento, noz-moscado, canela e sal e acrescente os ingredientes líquidos aos poucos. Bata até ficar homogêneo e cremoso.

Preencha cada forminha de donut e deixe assar por 8-10 minutos.

Espere esfriar um pouco antes de desenformar. Para a cobertura, misture o açúcar de confeiteiro com água quente e amêndoa e cubra os donuts.



Donuts Bacon e Ovos

INGREDIENTES

1 xícara de água
2 colheres de sopa de água
1/2 xícara de margarina
2 colheres de sopa de açúcar
1/4 colher de chá de sal
1/8 colher de chá de noz-moscada
1 xícara de farinha de trigo
1/2 colher de chá de baunilha
4 ovos
12 pedaços de bacon, em tiras
óleo para fritar
1/4 xícara de xarope bordô
1/4 colher de chá de sal

PREPARO

Coloque 1 xícara + 2 colheres de sopa de água quente em uma panela a fogo médio. Acrescente a margarina, açúcar, noz moscada e sal. Quando começar a ferver, mexa sem parar até ficar uma bolinha. Retire do fogo e transfira para uma tigela. Coloque baunilha e quebre a bolinha com a ajuda de um garfo. Deixe esfriar por 5 minutos. Quebre os ovos na mesma tigela e misture até encorpar.

Em seguida, frite os pedaços de bacon por cerca de 5-8 minutos e deixe de lado para drenar o excesso de gordura.

Retire os donuts da geladeira e coloque as tiras de bacon por cima e deixe fritar mais um pouco, até ficar dourado. Assim que o donuts quebrar um pouco, frite por mais 7 minutos e tire da frigideira, deixando escorrer um pouco o óleo. Sirva quente e coloque bordô por cima.



Donuts Abóbora Bordo

INGREDIENTES

- 1 colher de chá de óleo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento
- 3/4 colher de chá de canela
- 1/2 colher de chá de gengibre
- 1/4 colher de chá de noz-moscada
- 1/4 colher de chá de pimenta jamaicana
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/8 colher de chá de cravo
- 1/4 xícara de açúcar mascavo
- 3/4 xícara de abóbora
- 1/3 xícara de óleo
- 1/3 xícara de bordo
- 1/4 xícara de leite
- 1 ovo
- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres de sopa de bordo
- 1/4 xícara de abóbora picada

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C e unte as forminhas de donuts com 1 colher de chá de óleo.

Misture a farinha, fermento, canela, gengibre, noz-moscada, pimenta, sal e cravo em uma tigela e acrescente o açúcar até ficar bem misturado.

Em outra tigela, coloque a abóbora, óleo, bordo, leite, ovo e mexa até ficar homogêneo. Junte a mistura líquida com a sólida e bata até ficar bem encorporado e cremoso. Deixe na geladeira por 20 a 40 minutos.

Despeje um pouco da massa em cada forminha e deixe assar por 9-13 minutos ou até o palito sair limpo.

Espere esfriar antes de desenformar.

Misture açúcar de confeiteiro, açúcar e 3 colheres de sopa de bordo para a cobertura.

Pressione os donuts para baixo e cubra com um pouco do líquido. Deixe assentar por 3 minutos e polvilhe abóbora por cima.



Donuts de Leite

INGREDIENTES

2 xícaras de óleo para fritar
Donuts:
2 xícaras de leite
1 xícara de açúcar
2 ovos
5 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de noz-moscada
1/4 colher de chá de canela
1/2 xícara de margarina
Cobertura:
3 xícaras de açúcar de confeiteiro
1 colher de sopa de margarina
1/2 colher de chá de baunilha
2 colheres de sopa de leite

PREPARO

Esquente o óleo na frigideira.
Misture o leite, açúcar e ovos e coloque os ingredientes secos aos poucos, mexendo bem para não formar nenhum caroço. Coloque a margarina por fi.
Enrole os donuts em uma superfície com farinha e corte as bordas.
Bata o açúcar de confeiteiro, margarina e baunilha até ficar cremoso. Coloque leite lentamente até alcançar a consistência desejada.
Cozinhe os donuts no óleo quente até ficarem dourados, cerca de 1 minuto por lado e transfira para um recipiente com papel toalha para tirar o excesso de gordura.



Donuts Russo

INGREDIENTES

255g de queijo
1 xícara de farinha de trigo
2 ovos
1 colher de sopa de açúcar
1/2 colher de chá de baunilha
1/4 colher de chá de sal
óleo para fritar
1 colher de sopa de açúcar de confeiteiro, opcional

PREPARO

Misture o queijo, farinha, ovos, baunilha e sal até ficar cremoso.

DEnrole a massa e ponha para fritar em aproximadamente 190°C. O óleo deve estar quente, mas não queimando.

Frite os dois lados por aproximadamente 2 minutos cada lado e tire o excesso de óleo em um pote forrado com papel toalha. Polvilhe çúcar de confeiteiro se desejar.



Donuts Rápido de Geléia

INGREDIENTES

3 ovos
1/2 xícara de leite
1/2 colher de chá de baunilha
1/4 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1/2 colher de chá de fermento
1/4 colher de chá de sal
Óleo de canola
10 fatias de pão branco
geléia de morango
açúcar de confeiteiro

PREPARO

Misture ovos, leite, baunilha e açúcar até ficar homogêneo e o açúcar dissolver. Em outra tigela, misture a farinha, fermento e sal e acrescente a mistura de ovo gradualmente. Deixe de lado.

Esquente o óleo na frigideira.

Faça sanduiches com o pão colocando geléia no meio.

Corte os lanches em pedaços e retire o excesso de geleia.

Cubra o pão com a massa e deixe fritar de 1 a 3 minutos, até ficar fofo e dourado. Retire o excesso de óleo e sirva enquanto quente.



Donuts de Bolo

INGREDIENTES

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de açúcar
1 colher de sopa de fermento
1/2 colher de chá de sal
1 colher de chá de canela
1/4 colher de chá de noz-moscada
1 xícara de leite
1 ovo
1/4 xícara de margarina
2 colheres de chá de baunilha
óleo para fritar
1/2 colher de chá de cravo
1/2 xícara de açúcar

PREPARO

Misture a farinha, açúcar, fermento, sal, canela e noz-moscada. Abra um buraco no meio da mistura e coloque leite, ovo, margarina e baunilha. Mexa bem para ficar homogêneo e deixe refrigerar por 1 hora. Esquente óleo na frigideira e enrole os donuts em uma superfície com farinha.

Corte a massa no meio com o auxílio de um cortador circular ou a boca de uma garrafa.

Frite os donuts até ficarem dourados e drene a gordura em um papel. Para a cobertura, coloque canela e açúcar na massa ainda quente.



Donuts de Cidra de Maçã

INGREDIENTES

1 xícara de cidra de maçã
1 xícara de açúcar
1/4 xícara de margarina
2 ovos
1/2 xícara de leite
3 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de canela
1/2 colher de chá de sal
1/8 colher de chá de noz-moscada
2 xícaras de óleo para fritura
Cobertura:
1 xícara de açúcar de confeiteiro
2 colheres de sopa de cidra de maçã

PREPARO

Ferva a cidra de maçã por cerca de 10 minutos. Tire do fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente.
Bata o açúcar e a margarina até ficar cremoso; acrescente ovos, leite e a maçã.
Misture todos os ingredientes secos e acrescente a mistura cremosa de ovo lentamente, até que encorpe e fique homogêneo.
Enrole os donuts em uma superfície com farinha e deixe descansar por 20-30 minutos. Em seguida, coloque para fritar e tire o excesso de óleo.
Para a cobertura, misture o açúcar de confeiteiro com 2 colheres de sopa de cidra de maçã até ficar cremoso.



Donuts de Coco e Baunilha

INGREDIENTES

3/4 xícara de farinha
1/4 xícara de farinha de grão de bico
1/4 xícara de amido de batata
1/4 xícara de araruta em pó
1 1/2 colheres de chá de fermento
1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de goma de xantana
1/4 colher de chá de sal
1/2 xícara de baunilha e leite de coco
1 xícara de açúcar de cana
1/3 xícara de óleo de coco
1 xícara de molho de maçã
1 colher de chá de essência de baunilha
1/2 xícara de coco em flocos
Cobertura de coco:
1/2 xícara de açúcar
1 colher de sopa de água quente
1/2 xícara de coco em flocos,
ou mais se necessário

PREPARO

Unte as formas de donuts com óleo de coco e pré-aqueça o forno a 180°C.
Misture todos os ingredientes secos da massa e deixe de lado. Em seguida, junte os ingredientes líquidos e bata até ficar homogêneo. O óleo de coco será necessário derreter no fogão para que alcance uma consistência líquida. Em seguida, misture os ingredientes líquidos e sólidos e mexa bem para que fique cremoso e homogêneo.
Por fim, coloque os flocos de coco e use uma colher de madeira para misturar bem. Despeje a massa nas forminhas e deixe assar por cerca de 15 minutos. Retire do forno e deixe esfriar por 30 minutos antes de desenformar.
Para a cobertura, coloque açúcar em um pote e vá dissolvendo com 1 colher de água quente por vez. Mexa bem para misturar. Despeje a mistura por cima dos donuts e sirva.



Mini Donuts Vegano

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo
2 1/2 colheres de chá de fermento
1/4 colher de chá de noz-moscada
1/4 colher de chá de sal
Canela em pó a gosto
1/2 xícara de leite de soja
1/4 xícara de óleo
1/2 colher de chá de vinagre de maçã
1/2 colher de chá de baunilha
Cobertura:
1 xícara de açúcar de confeiteiro
1 colher de sopa de leite de soja
1 colher de chá de baunilha, ou mais a gosto.

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte as forminhas de mini donuts com spray de cozinha ou algo similar. Misture a farinha, fermento, noz-moscada, sal e canela em uma tigela. Em outra tigela, misture os ingredientes líquidos e então junte com os ingredientes sólidos. Mexa bem para que fique homogêneo e cremoso. Despeje a massa nas forminhas e asse até os donuts ficarem num tom marrom claro, em torno de 5 a 7 minutos. Para a cobertura, misture os ingredientes e mexa até ficar cremoso.



Bolinho de Chuva (Donuts Alemão)

INGREDIENTES

- 20g de fermento
- 1 xícara de leite morno
- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de sal
- 1 ovo
- 3/4 xícara de groselha seca
- 1 maçã cortada
- óleo para fritar
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro para cobertura

PREPARO

Coloque o fermento em leite quente e deixe alguns minutos para dissolver. Misture a farinha e o sal em uma tigela grande e acrescente o leite e os ovos. Mexa bem e forre com os pedaços de maçã e groselha. Cubra a tigela e deixe em um lugar quente para que a massa cresça, o que pode levar cerca de 1 hora. Esquente o óleo na frigideira e coloque bolinhas de massa para fritar. Tire apenas quando estiverem douradas e deixe a gordura escorrer em um recipiente com papel embaixo. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva enquanto quente.



Donuts de Fubá Crocante

INGREDIENTES

Óleo de milho para fritura
3/4 xícara de farinha de trigo fermentada
1/2 xícara de fubá
1/4 xícara de açúcar
1/2 colher de chá de canela
1/4 colher de chá de noz-moscada
1 ovo
1/2 xícara de leite
canela (opcional)
açúcar (opcional)

PREPARO

Deixe o óleo esquentando na frigideira. Enquanto isso, em uma tigela, misture todos os ingredientes, terminando com os ovos e mexendo bem entre as adições para ficar cremoso e encorpado. Cuidado para não mexer demais.

Cuidadosamente, coloque pedaços da massa na frigideira e frite até ficar dourado. Deixe o excesso de gordura escorrer em um recipiente com papel e polvilhe canela e açúcar nos bolinhos se desejar.



Donuts Bolo de Chocolate

INGREDIENTES

1 1/2 xícara de açúcar
1 colher de chá de fermento
2 ovos
1/2 colher de chá de sal
4 colheres de sopa de margarina
30g de chocolate amargo
1 1/2 colheres de chá de baunilha
1 xícara de leite
3 1/2 xícaras de farinha de trigo
3 colheres de chá de fermento
1 xícara de açúcar de confeiteiro
1 ovo, em clara
1/2 colher de chá de baunilha
óleo para fritura

PREPARO

Todos os ingredientes devem estar em temperatura ambiente. Bata o açúcar e os ovos até ficar cremoso. Derreta a margarina e o chocolate em fogo baixo e acrescente a mistura de açúcar. Em seguida, acrescente o leite, farinha, fermento, bicarbonato, sal e baunilha a mistura e mexa para que fique homogêneo. Enrole os donuts em uma mesa com farinha e corte o excesso. Deixe descansar por cerca de 10 minutos. Esquente o óleo na frigideira e frite um donuts de cada vez, por cerca de 90 segundos cada lado. Remova da frigideira e deixe num pote com papel para tirar o excesso de gordura.



Donuts da Felicidade

INGREDIENTES

1 1/2 xícaras de açúcar
1 colher de chá de fermento
2 ovos
1/2 colher de chá de sal
4 colheres de sopa de margarina
30g de chocolate amargo
1 1/2 colheres de chá de baunilha
1 xícara de leite
3 1/2 xícaras de farinha de trigo
3 colheres de chá de bicarbonato
1 xícara de açúcar de confeiteiro
1 ovo, clara
1/2 colher de chá de baunilha
Óleo para fritura

PREPARO

Coloque o cacau e os pedaços de chocolate em uma panela e derreta junto de creme de leite até ferver. Coloque o chocolate de lado e acrescente baunilha à mistura.

Em outro recipiente, misture o açúcar e o sal e acrescente a mistura de chocolate. Mexa até ficar homogêneo.

Aqueça o óleo na frigideira e frite os donuts até ficarem dourados de ambos os lados.

Deixe de lado para escorrer o excesso de gordura. Polvilhe um pouco de baunilha e açúcar sobre o donuts e coloque canela a gosto.

Ao servir, coloque uma bola de sorvete e calda de chocolate por cima.



Donuts de Abacaxi de Fogueira

INGREDIENTES

1/2 xícara de margarina
4 donuts cortados ao meio
1/2 xícara de açúcar mascavo
4 fatias de abacaxi
spray de cozinha

PREPARO

Passe margarina ao redor dos donuts e polvilhe com açúcar mascavo. Faça um sanduíche de abacaxi colocando uma fatia de donuts por cima e outra por baixo.

Envolva o donuts em papel alumínio untado com spray de cozinha e coloque os donuts para assar na fogueira.



Donuts Açúcarado de Fogueira

INGREDIENTES

1/2 xícara de açúcar
1/4 colher de chá de caneca
280g de massa de donuts congelada
3 colheres de sopa de margarina

PREPARO

Misture o açúcar e a canela em uma tigela e deixe de lado.
Corte os donuts em três pedaços e enrole em bolinhas.
Com a ajuda de um garfo, coloque para assar na fogueira e, em seguida, jogue manteiga derretida por cima dele e enrole no pote de açúcar.



Cruller Francês

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de raspas de laranja
4 colheres de sopa de encurtado
1 xícara de água quente
1 xícara de farinha de trigo
3 ovos
1 1/2 colheres de sopa de encurtado
1 1/2 xícaras de açúcar de confeiteiro
3 colheres de sopa de creme
1/8 colher de chá de sal
1 colher de chá de baunilha

PREPARO

Coloque o açúcar, encurtado e as raspas de laranja em uma panela com 1 xícara de água quente. Deixe ferver e acrescente 1 xícara de farinha. Cozinhe e mexa constantemente para não empelotar. Retire do fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente. Acrescente os ovos e bata até ficar homogêneo.

Coloque a massa dentro de um saco de confeitar e faça o donuts no formato que desejar. Coloque para assar a 190°C em forminhas untadas e deixe no forno por 6-7 minutos.

Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima.

Para a decoração, bata o creme, encurtado e acrescente açúcar e baunilha até ficar cremoso.



Pão de Café da Manhã

INGREDIENTES

2 xícaras de leite
1 xícara de açúcar
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de chá de sal
7g de fermento
1/2 xícara de água quente
2 ovos
7 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de óleo para fritar

PREPARO

Coloque o açúcar, encurtado e as raspas de laranja em uma panela com 1 xícara de água quente. Deixe ferver e acrescente 1 xícara de farinha. Cozinhe e mexa constantemente para não empelotar. Retire do fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente. Acrescente os ovos e bata até ficar homogêneo. Coloque a massa dentro de um saco de confeitar e faça o donuts no formato que desejar. Coloque para assar a 190°C em forminhas untadas e deixe no forno por 6-7 minutos.

Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima. Para a decoração, bata o creme, encurtado e acrescente açúcar e baunilha até ficar cremoso.



Panqueca de Banana

INGREDIENTES

Óleo para fritura
1 3/4 xícaras de massa de panqueca
1 xícara de água, ou o quanto for necessário
2 bananas cortadas
1/4 xícara de açúcar
1/4 xícara de canela

PREPARO

Aqueça o óleo na frigideira.
Misture a massa de panqueca com água até ficar cremoso. Coloque um pedaço de banana em cada panqueca.
Frite os pedaços de 3 a 4 por vez e so tire da frigideira quando estiverem dourados por completo.
Retire o excesso de gordura colocando em um recipiente forrado com papel toalha.



Donuts de Abóbora

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de açúcar mascavo
2 colheres de chá de tempero de abóbora
1 1/2 colheres de chá de fermento
1/2 colher de chá de sal
1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
3/4 xícara de pure de abóbora
2 ovos
1/4 xícara de leite
1/4 xícara de margarina
Cobertura:
1 xícara de açúcar de confeitado
1/4 colher de chá de baunilha
1/2 colher de chá de tempero de abóbora
4 colheres de chá de leite

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 190°C e unte 2 formas.
Misture todos os ingredientes secos em um recipiente e os ingredientes líquidos em outro. Acrescente os ingredientes líquidos aos sólidos lentamente, mexendo para ficar homogêneo e cremoso.
Despeje a massa nas formas e deixe assar por aproximadamente 13 minutos.
Para a cobertura, misture o açúcar, abóbora e a baunilha e coloque o leite gradualmente, até alcançar a consistência desejada.
Decore os donuts com a cobertura e sirva.



Palito de Creme

INGREDIENTES

7g de fermento
1/2 xícara de leite quente
1/2 xícara de encurtado
1 xícara de água quente
1 xícara de leite condensado
2 ovos
1/2 colher de chá de noz-moscada
1/2 xícara de açúcar
2 colheres de chá de sal
8 1/2 xícaras de farinha de trigo
óleo para fritura
3/4 xícara de açúcar de confeiteiro
1 colher de sopa de água

PREPARO

Dissolva o fermento em 1/2 xícara de água morna.

Deixe de lado até formar bolhas.

Em outro recipiente, dissolva o encurtado com 1 xícara de água quente. Deixe esfriar em temperatura ambiente.

Misture o leite condensado, ovos, noz-moscado, açúcar e sal junto da mistura de encurtado. Ponha também o fermento e mexa até ficar homogêneo. Gradualmente coloque o restante da farinha e remova do recipiente.

Coloque em uma superfície com farinha e deixe descansar por uns 10 minutos.

Enrole a massa na superfície e corte em pequenas tiras. Envolve a massa em papel filme e deixe a massa crescer por cerca de 1 hora.

Em seguida, frite em óleo quente e deixe dourar ambos os lados da massa. Deixe escorrer o excesso de óleo e polvilhe com açúcar de confeiteiro.



Donuts de Batata

INGREDIENTES

4 batatas descascadas
1/3 xícara de margarina
2 xícaras de açúcar
3 ovos
1 xícara de leite
1 colher de chá de baunilha
5 1/2 xícaras de farinha de trigo
4 colheres de chá de fermento
1 1/2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de sal
Óleo para fritura

PREPARO

Lave e descasque as batatas e, caso elas forem grandes, corte ao meio. Cozinhe em fogo médio, retire a água e amasse.

Misture 1 1/2 xícara de batata amassada com margarina, ovos, leite e baunilha. Bata até ficar cremoso.

Em outro recipiente, misture a farinha, fermento, bicarbonato e sal. Gradualmente acrescente essa mistura à batata e deixe na geladeira por cerca de 1 hora.

Deixe o óleo esquentando na panela e coloque as bolinhas de batata quando o óleo estiver fervendo. Deixe fritar até dourar, retire e drene o excesso de gordura.



Sufganiyot

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha fermentada
2 ovos
225g de iogurte
sal
2 colheres de sopa de baunilha
açúcarada
óleo para fritura

PREPARO

Misture farinha, ovos, iogurte, açúcar, sal e baunilha e mexa para ficar bem homogêneo. Deixe a massa descansar por 30 minutos. Em seguida, faça bolinhas e frite em fogo alto até dourar. A melhor forma de fritar é usando uma escumadeira. Drene o excesso de gordura e sirva.



Bolinha de Queijo

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
225g de iogurte
2 colheres de sopa de açúcar
sal
2 colheres de sopa de açúcar de baunilha
óleo para fritar

PREPARO

Em um recipiente, bata o queijo cottage e o ovo.
Acrescente farinha, fermento, sal, açúcar e noz-moscada.
Misture até ficar homogêneo.
Aqueça o óleo na frigideira e, enquanto isso, enrole as bolinhas e frite até dourar. Cerca de 3-4 minutos.
Polvilhe açúcar e sirva quente.



Donuts sem glúten

INGREDIENTES

óleo de oliva para fritar
5 colheres de sopa de leite de coco
1/4 xícara de farinha sem glúten
1 ovo
2 colheres de sopa de farinha de amêndoa
2 colheres de sopa de farinha de coco
2 colheres de chá de mel
1/4 colher de chá de goma de guar
1/2 xícara de açúcar de confeiteiro, opcional

PREPARO

Aqueça o óleo na frigideira.
Bata todos os ingredientes usando um mixer ou uma batedeira. Faça pequenas bolinhas de massa e coloque para fritar entre 3-5 minutos ou até ficarem num tom marrom escuro.
Tire da frigideira, polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva.



Donuts de Linhaça Caseira

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de linhaça
1 colher de sopa de fermento
1/2 colher de chá de noz-moscada
2 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
2 colheres de sopa de óleo vegetal
óleo pra fritar

PREPARO

Misture a farinha, linhaça, fermento, noz moscada e canela em um pote e acrescente os ovos e o açúcar, sempre mexendo para ficar homogêneo. Em seguida, coloque os demais ingredientes líquidos e cubra o pote por cerca de 10 minutos.

Enrole os donuts em formato de rosca e corte o excesso de massa se necessário.

Com o óleo quente, frite um donuts de cada vez e só tire da frigideira quando estiver dourado de ambos os lados. Drene em papel toalha e sirva.



Malasadas

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de linhaça
1 colher de sopa de fermento
1/2 colher de chá de noz-moscada
2 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
2 colheres de sopa de óleo vegetal
óleo para fritura

PREPARO

Dissolva o fermento e 1 colher de cá de açúcar em 1/4 xícara de água quente. Deixe de lado.

Em outro pote, bata os ovos. Em outro recipiente, coloque a farinha e abra um buraco no centro. Jogue a mistura de fermento, leite, água, sal e ovos e misture até ficar homogêneo. Cubra a tigela e deixe os donuts crescerem.

Aqueça o óleo e frite até que eles fiquem dourados. Tire o excesso com papel toalha e sirva enquanto quente.



Zeppoli

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de linhaça
1 colher de sopa de fermento
1/2 colher de chá de noz-moscada
1/2 colher de chá de canela
2 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
2 colheres de sopa de óleo vegetal
óleo para fritura

PREPARO

Esquente o óleo na frigideira e, enquanto isso, dissolva fermento em 1/2 xícara de água quente. Deixe de lado por 10 minutos.

Coloque mais 1/2 xícara de água no pote do fermento e acrescente a farinha.

Depos, enrole a massa em uma superfície e amasse com as mãos até ficar macia. Cubra a massa e deixe crescer por aproximadamente 1 hora.

Frite as bolinhas até ficarem douradas, retire o excesso de gordura e polvilhe açúcar de confeiteiro. Sirva enquanto estiver quente.



Donuts da Polinésia (Samoan Panikeke)

INGREDIENTES

3 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 1/3 xícaras de açúcar
2 colheres de chá de fermento
2 bananas amassadas
1 colher de sopa de baunilha
1 1/2 xícaras de água
6 xícaras de óleo para fritar

PREPARO

Misture a farinha, açúcar e fermento em uma tigela e acrescente as bananas, baunilha e água para fazer uma mistura pegajosa.

Aqueça o óleo na frigideira e certifique-se de ter bastante para poder mergulhar os donuts.

Ponha para fritar no máximo 5 bolinhas de cada vez e retire-as quando elas boiarem e ficarem douradas. Coloque em um recipiente com papel toalha, para tirar o excesso de gordura, e sirva.



Donuts Canadense Frito

INGREDIENTES

3 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 1/3 xícaras de açúcar
2 colheres de chá de fermento
2 bananas amassadas
1 colher de sopa de baunilha
1 1/2 xícaras de água
6 xícaras de óleo para fritar

PREPARO

Coloque o leite, ovo, sal, açúcar, margarina, farinha e fermento em uma máquina de pão e configure para ciclo de Donuts.

Assim que estiver pronto, retire e cubra por 10 a 15 minutos. Divida a massa em 10 bolas e gentilmente estique em um formato oval.

Quando o óleo estiver quente, coloque as bolinhas para fritar e deixe cada lado mergulhado no óleo por cerca de 2 minutos.

Retire, da frigideira polvilhe com canela e açúcar e sirva.



Donuts Alemão de Ano Novo

INGREDIENTES

- 1 1/4 xícaras de água quente
- 1 colher de sopa de fermento
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo, dividida
- 4 ovos, ligeiramente batidos
- 1/4 xícara de margarina
- 2 1/2 colheres de chá de sal
- 1/2 xícara de leite
- 3 xícaras de uva-passa
- óleo para fritar

PREPARO

Dissolva o fermento em água morna, acrescente açúcar e 2 xícaras de farinha. Misture bem e cubra com plástico filme. Deixe a massa crescer por cerca de 1 hora. Misture o restante da farinha, ovos, margarina, sal, leite e as uvas-passas. Cubra esse pote e deixe crescer por mais 1 hora.

Aqueça o óleo e jogue as bolinhas de massa lá. Deixe fritar até que elas dourem, retire o excesso de gordura e polvilhe açúcar, se desejar.



Spudnuts

INGREDIENTES

4 batatas descascadas
3 xícaras de leite
1 xícara de açúcar
1 xícara de encurtado
1 colher de chá de sal
6 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de raspas de limão
3 colheres de sopa de suco de limão
1 xícara de água morna
4 1/2 colheres de chá de fermento
6 ovos
1/2 colher de chá de noz-moscada

PREPARO

Em uma panela, cubra as batatas com água e deixe cozinhar. Espere esfriar e amasse. Esquente o leite e misture com açúcar, encurtado, 2 xícaras de batatas amassadas e sal. Misture bem. Em seguida, coloque os demais ingredientes e mexa até ficar homogêneo e pegajoso. Cubra com plástico filme e deixe a massa dobrar o tamanho. Enrole em uma superfície untada com farinha e faça formato de rosquinha. Ponha para fritar em óleo quente e retire apenas quando dourar. Polvilhe com açúcar e sirva.



Donuts Sanduíche de Queijo

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de margarina
- 1 donuts cortado ao meio
- 2 fatias de queijo gouda

PREPARO

Passe margarina nas fatias de donuts.
Ponha uma fatia de queijo entre as duas fatias de Donuts e a outra fatia no centro da rosquinha.
Coloque para assar no forno e retire quando estiver derretido, cerca de 4 minutos.



Tiras de Donuts

INGREDIENTES

Donuts:

Spray de cozinha antiaderente

1 1/2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar granulado

1 colher de chá de fermento

1/4 colher de chá de canela

1/4 colher de chá de sal

1/2 xícara de leite

1 ovo

1/2 colher de chá de baunilha

3 colheres de sopa de margarina sem sal

Cobertura:

2 xícaras de açúcar de confeiteiro

2 a 3 colheres de sopa de leite

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte as forminhas para donuts em tiras.

Misture todos os ingredientes da massa e mexa para que fique homogêneo.

Despeje a massa nas forminhas e asse por aproximadamente 10 minutos. Espere de 3 a 5 minutos para desenformar.

Para a cobertura, misture o açúcar e o leite até ficar cremoso e despeje por cima dos donuts.

Espere 10 minutos antes de servir.



Donuts de Chocolate e Café

INGREDIENTES

Donuts de chocolate:

Spray de cozinha antiaderente

1 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar granulado

1/2 xícara de cacau

3/4 colher de chá de sal

1 colher de chá de fermento

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

1/2 xícara de café fresco

6 colheres de sopa de leite

1 colher de chá de baunilha

1 ovo

Cobertura de café:

1 xícara de açúcar de confeiteiro

2 colheres de sopa de café fresco

1 colher de sopa de leite

1 xícara de nozes picadas

confete para decoração

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte as forminhas de donuts e deixe de lado.

Use dois potes; um para misturar os ingredientes

líquidos e outro para os ingredientes sólidos.

Em seguida, junte os dois e mexa para ficar homogêneo.

Transfira a massa para um saco de confeitar e encha

cada forminha com o formato que preferir.

Deixe assar por 12 minutos ou até o palito sair limpo e

retire do forno. Espere 5 minutos antes de desenformar.

Para a cobertura: misture o açúcar, café e leite e mexa

até ficar cremoso. Se estiver muito mole, coloque mais

café.

Coloque a cobertura nos donuts, polvilhe com nozes

e granulado e sirva após 30 minutos.



Waffle Donuts

INGREDIENTES

Waffle donuts:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 colheres de chá de fermento
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/4 colher de chá de sal marinho
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de cana de açúcar
- 1 xícara de creme azedo
- 1 xícara de leite integral
- 1 colher de chá de baunilha
- 5 colheres de sopa de margarina sem sal
- spray antiaderente de cozinhar
- óleo de canola, para fritura
- nozes picadas para decoração
- granulado colorido ou de chocolate
- Açúcar de canela:
 - 1/2 xícara de cana de açúcar
 - 1 colher de chá de canela
- Cobertura de baunilha:
 - 2 a 4 colheres de sopa de leite
 - baunilha
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- Ganache de chocolate:
 - 1/2 xícara de creme de leite
 - 120g de chocolate meio amargo

PREPARO

Massa de donuts: misture os ingredientes líquidos em um recipiente e os sólidos em outro. Em seguida, junte as duas misturas gradualmente, mexendo para que fique homogêneo e não empelote. Cubra com plástico filme e deixe descansar por 15 minutos.

Canela açúcarada: Junte o açúcar e a canela e deixe de lado.

Cobertura de baunilha: coloque 2 colheres de sopa de leite e um pouco de baunilha em uma pequena tigela e mexa lentamente, acrescentando o açúcar de confeiteiro a mistura. Caso ela não tenha a consistência desejada, coloque mais um pouco de leite.

Ganache de chocolate: coloque o chocolate em uma caneca e junte com o creme de leite fervido. Espere 1 minuto antes de começar a mexer para misturar. Termine o donuts: esquente a chapa de waffle e unte com o spray antiaderente. Coloque a massa e espere ficar dourado, cerca de 3-4 minutos.

Usa um cortador ou objeto que possa abrir um círculo no meio do waffle e criar o formato padrão rosquinha de donuts. E, em seguida, coloque para fritar em óleo quente por aproximadamente 20 segundos cada lado. Transfira a massa para outro lugar para esfriar e tirar o excesso de gordura e polvilhe na mistura de canela e açúcar. Coloque baunilha e o ganache e, por fim, decore com as nozes e o granulado.



Donuts Manteiga de Amendoim

INGREDIENTES

Donuts:

3 colheres de sopa de fermento

320g de açúcar granulado

1100ml de leite frio

2.5kg de farinha

2 colheres de sopa de sal

4 ovos

570ml de encurtado

Manteiga:

900g de margarina

1 colher de sopa de sal

850g de açúcar

1.8kg de amendoim

Cobertura:

1l de leite

3.8kg de açúcar de confeiteiro

PREPARO

Para os donuts: coloque fermento, açúcar granulado, leite, farinha, sal, ovos, gemas e encurtado (seguindo essa ordem). Mexa em velocidade baixa na batedeira até que fique cremoso e elástico. Deixe a massa descansar a noite inteira e, duas horas antes de enrolar os donuts, retire da geladeira.

Coloque farinha numa superfície e enrole os donuts no formato rosquinha. Corte o excesso de massa se necessário e cubra novamente, com plástico filme, e deixe a massa descansar por 1 hora.

Esquente o óleo e frite cada lado por aproximadamente 2 minutos. Deixe escorrer o excesso de gordura em um recipiente com papel toalha.

Para a cobertura: Esquente a margarina, açúcar e sal em fogo médio/alto e mexa constantemente para não queimar ou empelotar. Cozinhe até virar um caramelo e separe em um recipiente para esfriar. Em seguida, coloque em um liquidificador com o amendoim e deixe misturar.

Para a cobertura: misture o leite e o açúcar até ficar homogêneo. Retire qualquer caroço da mistura. Coloque os donuts por 1 minuto dentro do leite e enrole sobre a mistura de nanteidga de amendoim até cobrir ambos os lados.



Donuts Bolo de Aniversário

INGREDIENTES

Donuts:

- 3 colheres de sopa de fermento
 - 320g de açúcar granulado
 - 1100ml de leite frio
 - 2.5kg de farinha
 - 2 colheres de sopa de sal
 - 4 ovos
 - 570ml de encurtado
- Manteiga:
- 900g de margarina
 - 1 colher de sopa de sal
 - 850g de açúcar
 - 1.8kg de amendoim

Cobertura:

- 1l de leite
- 3.8kg de açúcar de confeiteiro

PREPARO

Para os donuts: misture farinha, confete, fermento, e sal.

EM seguida, coloque margarina e bata em velocidade média/alta por 2 minutos. Coloque ovos, baunilha e continue batendo até encorpar. Em seguida, em velocidade baixa, acrescente farinha e leite. Misture até ficar homogêneo. Transfira a massa para um saco de confeiteiro e faça círculos numa forma untada.

Deixe na geladeira enquanto esquento o óleo na frigideira e, em seguida, ponha os donuts para fritar cuidadosamente. Espere dourar, remova e deixe descansar e escorrer a gordura em um recipiente com papel toalha.

Para a cobertura de chocolate: misture o cacau, margarina, baunilha e sal e misture com um mixer ou batedeira. Misture em baixa velocidade até ficar homogêneo. Coloque açúcar de confeiteiro, e leite e continue mexendo. Aumente a velocidade para que fique cremoso.

Cobertura de baunilha: misture leite em pó, margarina, baunilha e sal e acrescente o açúcar de confeiteiro e leite em velocidade baixa. Assim que estiver quase pronta, aumente a velocidade para que a cobertura fique mais cremosa.



Donuts Coelho

PREPARO

Corte as pontas de 1 marshmallow para ter a parte pegajosa exposta. Coloque dois pedaços, em um donuts, um ao lado do outro e complemente com um pequeno docinho rosa por cima, como na imagem. Polvilhe o donuts com açúcar de confeiteiro e coco.



Donuts de Cheddar Acebolado

INGREDIENTES

12 xícaras de óleo vegetal
2 1/4 xícaras de farinha de trigo
1 1/2 xícaras de cheddar picado
1/2 xícara de cebola cortada
1 colher de chá de fermento
1 colher de chá de sal
1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
3/4 xícara de leite
1/2 xícara de creme azedo
1 ovo

PREPARO

Aqueça o óleo na frigideira.
Em um recipiente, misture a farinha, queijo, cebolinha, açúcar, fermento, sal e bicarbonato. Em outro pote, junte o leite, creme azedo e ovo. Depois, junte os ingredientes e mexa para ficar homogêneo.
Enrole os donuts em uma superfície com farinha e, com o auxílio de um objeto circular, amasse o centro e faça um buraco largo.
Vire o donut do outro lado e repita o processo até atravessar a massa.
Quando o óleo estiver quente, coloque para fritar e deixe na frigideira por 3 a 4 minutos cada lado. Retire da frigideira quando estiver pronto e deixe escorrer o excesso de gordura em um pote com papel toalha.



Donuts Italiano com Molho de Cereja

INGREDIENTES

340g de cerejas congeladas
1/4 xícaras de açúcar
1 colher de sopa de suco de limão
1 colher de chá de canela
2 xícaras de óleo de canola
2 xícaras de massa de bolo, siga as instruções da embalagem
1/2 xícara de leite
1 ovo
1/2 xícara de açúcar
Massa de bolo:
6 xícaras de farinha de trigo
3 colheres de sopa de fermento
2 colheres de chá de sal
3/4 xícaras de encurtado

PREPARO

Em uma panela, a fogo médio, esquite as cerejas, 1 colher de sopa de açúcar, limão e canela. Deixe ferver por 5 minutos. Remova do fogo e reserve 2 colheres de sopa de suco para o coquetel.

Esquite o óleo e, enquanto isso, prepare a massa: misture a massa, açúcar, leite e ovo. Mexa até encorpar e ficar homogêneo.

Quando o óleo estiver quente, coloque a massa e deixe fritar até dourar.

Retire o excesso de gordura e polvilhe com açúcar.

Sirva em pequenas bolinhas com cereja.

Massa de bolo:

misture a farinha, fermento e sal. Coloque o encurtado e mexa bem. Use em receitas rápidas ou para todos os fins.



Donuts Mexicano Caseiro de Chocolate

INGREDIENTES

Tempero de chocolate:

1 xícara de leite

1/2 laranja, raspas

1/3 xícara de açúcar

1/2 xícara de cacau mexicano

1/2 xícara de amido de milho

2 colheres de sopa de chocolate

Canela açúcarada:

1/2 xícara de açúcar

1 colher de chá de canela chinesa

Donuts:

1/2 xícara de água

1 colher de sopa de baunilha mexicana

4 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de açúcar

1/2 colher de chá de sal

1 xícara de farinha de trigo

óleo para fritura

4 ovos

PREPARO

Em uma panela media, em fogo baixo, leve o leite,

raspas de laranja e açúcar até levantar fervura.

Bata o cacau, o amido de milho e pedaços de chocolate.

Mexa até a mistura ficar cremosa e homogênea.

Retire do fogo e reserve.

Canela açúcarada :

Em um recipiente pequeno, junte o açúcar e a canela.

Reserve.

Coloque a água, baunilha, manteiga, açúcar, sal e as raspas de laranja em uma panela media. Leve ao fogo em temperatura média-alta.

Tire a mistura do fogo e acrescente farinha. Mexa bem até encorpar. Acrescente os ovos e siga para o próximo passo.

Coloque 1 colher de sorvete da massa na frigideira e frite até estarem completamente bem douradas.

Prove um donut ja frito para ter certeza que o centro está cozido e então as retire do óleo. A fritagem irá durar cerca de 8 minutos por remessa. Coloque alguns donuts em um saco de papel e adicione duas (tablespoon) da mistura de canela açúcarada. Feche o saco e agite.

Repita os passos. Sirva com calda de chocolate para mergulhar.



Donuts de Marshmallow e Chocolate

INGREDIENTES

4 donuts cortados horizontalmente
450g de chocolate cortado em pedaços
2 xícaras de mini marshmallows

PREPARO

Pré-aqueça a caldeira.
Coloque os pedaços de donuts numa folha de assar e coloque chocolate em uma fatia e marshmallow na outra.
Aqueça até o chocolate derreter e os marshmallows ficarem dourados.
Retire e deixe esfriar por 1 minuto, em seguida, faça um sanduíche com as duas metades e sirva imediatamente.



Donuts Sanduíche de Sorvete

INGREDIENTES

225g de chocolate meio amargo
8 donuts
Bolas de sorvete de caramelo
1 xícara de confete colorido

PREPARO

Derreta o chocolate e deixe de lado. Corte os donuts na horizontal e coloque uma bola de sorvete em cada um. Junte as metades e faça um sanduíche. Em seguida, coloque o chocolate por cima e polvilhe com o confete. Deixe no freezer por 4 horas e sirva imediatamente.



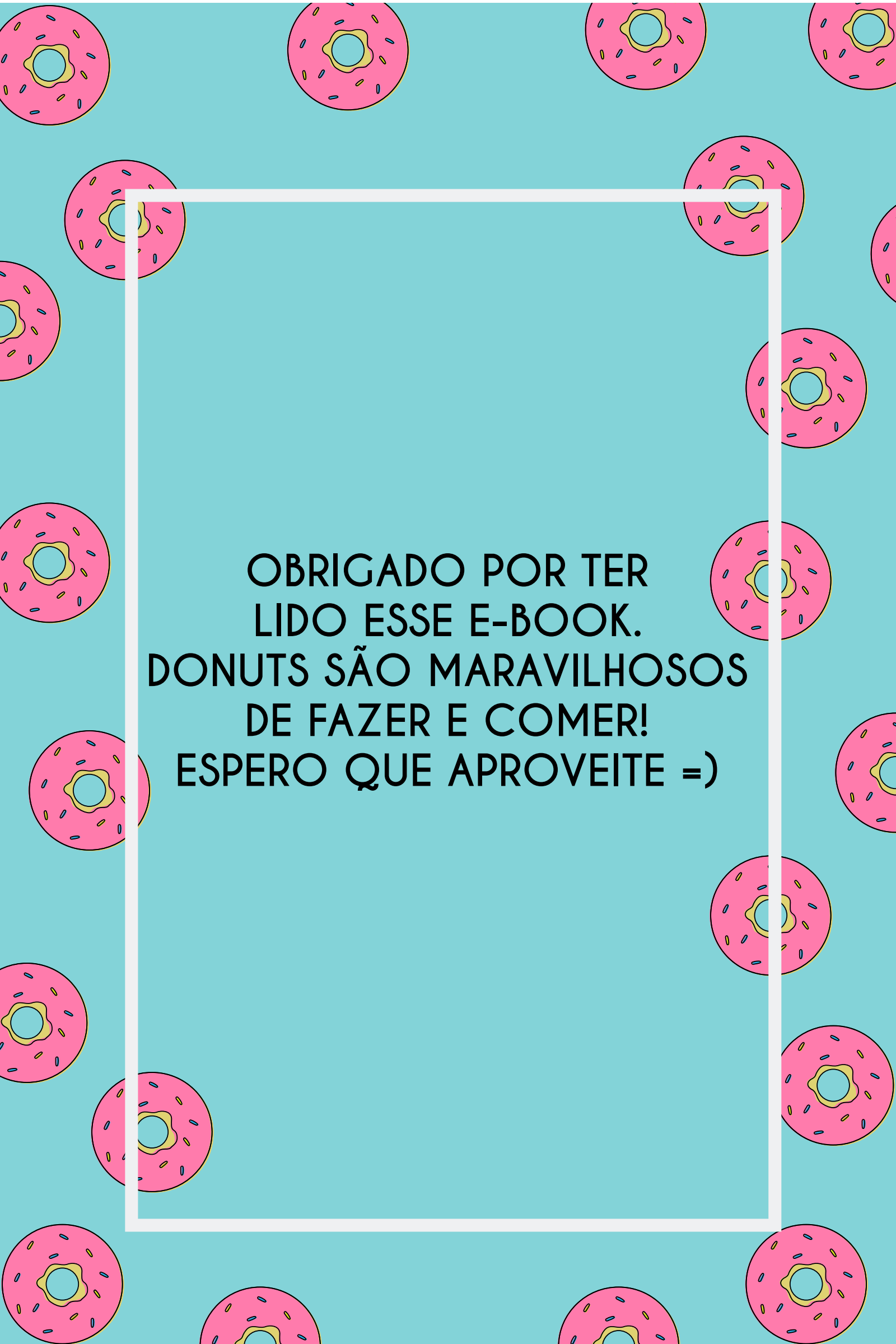
Donuts de Berinjela

INGREDIENTES

1 berinjela
Azeite
Margarina
1 3/4 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento
1/2 colher de chá de canela
1/2 colher de chá de gengibre
1/2 colher de chá de sal
1 1/2 xícaras de leite
1/2 xícara de óleo
1/2 xícara de açúcar mascavo
1 ovo
Canela açúcarada:
3 colheres de sopa de margarina
1/2 xícara de açúcar
1 colher de sopa de canela

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 200°C.
Para o donuts: corte a berinjela em fatias grossas e horizontais e mergulhe no azeite. Coloque em uma forma e deixe lá por 45 minutos.
Abaixe a temperatura do forno para 180°C e unte as forminhas de mini muffin com margarina e farinha. Misture a farinha, fermento, canela, gengibre e sal e acrescente o leite, óleo, açúcar mascavo e ovo. Mexa até ficar homogêneo e cremoso. Misture as berinjelas na mistura e deixe secar.
Ponha para assar por 15-20 minutos e retire.
Para a cobertura: derreta a margarina e misture com açúcar e canela. Jogue nos donuts e sirva.

The background of the entire page is a light blue color, decorated with a repeating pattern of pink donuts. Each donut has a yellow glaze in the center and is covered with small blue sprinkles. The donuts are scattered across the page, some partially visible at the edges.

**OBRIGADO POR TER
LIDO ESSE E-BOOK.
DONUTS SÃO MARAVILHOSOS
DE FAZER E COMER!
ESPERO QUE APROVEITE =)**