

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

DONUTS AL HORNO CON GLASEADO DE VAINILLA



PARA 15 DONUTS

INGREDIENTES

Harina T55 350 g
Azúcar 50 g
Vainilla en polvo **NOROHY** 1 cucharadita
Huevo 1
Mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)..... 30 g
Levadura fresca de panadería 17 g
Leche entera a temperatura ambiente 170 ml
Chocolate blanco 90 g
Vainilla en polvo **NOROHY** 2 medias cucharaditas

DONUTS

Templar 50 ml de leche y **añadir** la levadura desmenuzada. La levadura se disolverá en 10 minutos.

Reservar.

En el bol del robot **mezclar** la harina, el azúcar, la vainilla en polvo NOROHY, el huevo, la mantequilla blanda cortada en dados y el resto de la leche.

Amasar con el gancho del robot y, a continuación, **añadir** la mezcla de leche y levadura.

Detener el amasado cuando la masa esté lisa y ya no se pegue a las paredes del bol. Si es necesario, **añadir** un poco más de harina si se sigue pegando.

Colocar la masa en un bol untado con aceite, **cubirla** con un paño de cocina y **dejarla levar** hasta que doble su tamaño (de 2 a 3 horas a temperatura ambiente).

Poner la bola de masa en una superficie de trabajo enharinada y desgasificarla con los puños.

Dividir la masa en bolas de 20 g cada una, darles forma haciendo un agujero en el centro con el dedo índice y colocarlas en un molde para donuts untado con aceite.

Dejar levar de nuevo (de 2 a 3 horas a temperatura ambiente).

Una vez finalizada la fermentación, **precalentar** el horno a 180 °C. **Hornear** durante 6 minutos (el tiempo puede variar según el horno). Los donuts no deben dorarse, sino permanecer blancos.

Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

GLASEADO

Fundir el chocolate blanco suavemente al baño María (o en el microondas a baja potencia).

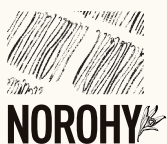
Añadir 1/2 cucharada de vainilla en polvo NOROHY y **mezclar**.

Sumergir la parte superior de cada donut en el chocolate derretido y, a continuación, espolvorear 1/2 cucharadita de vainilla en polvo **NOROHY** sobre cada donut.

Dejar enfriar antes de consumir.



Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:
Agence **cru.**

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o
difusión excepto uso privado.