

*Curso mesas dulces*  
con Alma Obregón

*Donuts al horno: la masa*



*Herramientas*

- ⦿ Molde de donuts.
- ⦿ Spray desmoldante.
- ⦿ Batidor de varillas.
- ⦿ Manga pastelera.
- ⦿ Tamiz.



*Ingredientes*

- ⦿ 300g de harina.
- ⦿ 3 cucharaditas de levadura química.
- ⦿ 100g de azúcar.
- ⦿ 2 huevos.
- ⦿ 60ml de aceite.
- ⦿ 200ml de leche.



*Curso mesas dulces*  
con Alma Obregón

---

**Algunas ideas de sabores:**

---

- ◎ **Vainilla** - añade a la masa 2 cucharaditas de vainilla en extracto o pasta (confetti de azúcar opcional). Glasea con el glaseado básico añadiendo una cucharadita de extracto de vainilla y el colorante elegido.
  - ◎ **Oreo** - añade a la masa 4 oreos semi trituradas. Glasea con el glaseado básico añadiendo una cucharadita de extracto de vainilla y decora con migas de oreo.
  - ◎ **Menta chocolate** - añade a la masa 1 cucharadita de extracto de menta + colorante verde fiesta. Glasea con el glaseado de chocolate brillante.
  - ◎ **Fresa** - añade 2 cucharaditas de fresa liofilizada en polvo o de aroma de fresa y colorante rosa. Prepara el glaseado utilizando licuado de fresas en lugar de leche. Puedes hacerlo igualmente con frambuesas, moras, arándanos...
  - ◎ **Limón** - añade la ralladura de un limón a la masa. Prepara el glaseado utilizando zumo de limón en lugar de leche. Esto puede hacerse igual con naranja.
  - ◎ **Café** - añade media cucharadita de extracto de café o 1 cucharadita de café instantáneo disuelto en media cucharada de agua hirviendo. Decora con el glaseado de chocolate brillante o, si prefieres, con el glaseado básico añadiendo.
- 

**Elaboración:**

---

Precalienta el horno a 180° y engrasa la bandeja de donuts. Batimos el aceite con el azúcar. Incorporamos los huevos. Tamizamos la harina con la levadura, echamos la mitad en la mezcla anterior. Cuando la masa sea homogénea, añadimos la mitad de la leche. A continuación, incorporamos el resto de la harina y el resto de la leche.

Añadimos el sabor elegido.

Con ayuda de la manga pastelera llena los huecos del molde hasta 2/3. Hornea unos 10-15 minutos o hasta que estén doraditos. Desmóldalos sobre la mesa y déjalos enfriar sobre una rejilla. Lava la bandeja y hornea otra tanda.

Conservar, una vez glaseados, en un recipiente hermético fuera de la nevera. El glaseado ayuda a mantenerlos jugosos. Duran hasta 4 días súper jugosos.

---