



Donuts

Tiempo de preparación : 15 min | Tiempo de cocción : 25 min | Para 18 donuts

Dificultad : ★★☆☆



Ingredientes

- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1/4 de litro de agua
- 150 g. de harina
- 70 g. de mantequilla
- 4 huevos
- Canela y ralladura de limón
- Aceite para freír los donuts

Pasos a seguir

- En una cacerola grande, haga hervir el agua con la sal, el azúcar, la mantequilla y la ralladura del limón.
- Vierta la harina en una vez, remueva hasta que la masa se despegue de la cacerola y de la espátula.
- Añada el primer huevo. Trabaje enérgicamente para incorporarlo perfectamente.
- Añada los otros 3 uno a uno, mezclándolos bien a cada vez.
- Ponga a calentar el aceite.
- Con la ayuda de 2 pequeñas cucharas, forme las bolas que irá introduciendo con delicadeza en el aceite.