

**INGREDIENTES:**

- 250 gr. leche entera
- 4 semillas de cardamomo
- 300 gr. harina de trigo
- 200 gr. harina de fuerza
- Una pizca de sal
- Ralladura piel 1 naranja
- Ralladura piel ½ limón
- 10 gr. levadura fresca
- 85 gr. aceite girasol
- 5 yemas de huevo

**Para el Glaseado**

- 200 gr. azúcar glass
- 30 gr. agua con unas gotitas de limón

**PREPARACIÓN:****Paso 1**

Calentamos 40 gr de leche en el microondas junto con las semillas de cardamomo machadas unos 45 segundos. Dejamos que infusione.

**Paso 2**

En un bol amplio tamizamos la harina de trigo y la de fuerza, le añadimos la ralladura de naranja, la de limón y la sal y mezclamos bien.

**Paso 3**

En un cazo añadimos los 210 gr que nos quedaban más la leche infusionada que primero la colaremos, la levadura desmenuzada, el azúcar y el aceite y calentamos un par de minutos, para que esté templado.

**Paso 4**

Incorporamos las yemas y mezclamos.

**Paso 5**

Añadimos esta mezcla a la harina y amasamos hasta que nos quede una masa lisa. Veréis que la masa queda pegajosa, pero es así.

**Paso 6**

Preparamos un bol amplio y lo untamos de aceite, ponemos nuestra masa de los donuts y dejamos reposar 1 hora o hasta que doble el volumen.

**Paso 7**

Pasado este tiempo, ponemos harina en la encimera para poder trabajar la masa. Ponemos la masa y la estiramos con un rodillo dejando un grosor de 1 cm. Con 2 corta pastas de diferentes medidas, hacemos nuestros donuts.

**Paso 8**

Los dejamos de nuevo reposar sobre 1 hora.

**Paso 9**

Hacemos el glaseado, ponemos en un bol el azúcar, al agua y las gotitas de zumo de limón y mezclamos con unas barillas.

**Paso 10**

Cuando hayan reposado los donuts, preparamos una sartén alta y ponemos abundante aceite para freír nuestros donuts.

**Paso 11**

Los freiremos a fuego medio para que queden dorados pero sin tostar.

**Paso 12**

Sacamos a una bandeja con papel absorbente y les ponemos el glaseado en caliente.

**NOTA:** Me salieron unos 30 donuts, depende del tamaño de vuestro aro. Los que no nos comimos los congelé y quedan perfectos.

Y listo! Aquí tenéis la receta de los deliciosos DONUTS caseros ¡Espero que disfrutéis haciéndola!

Esperamos vuestros comentarios en [info@losdulcesdeana.es](mailto:info@losdulcesdeana.es)

