

# Donas Subidas



2 sobres de levadura instantanea o Rapid Rise  
1/4 taza de agua tibia  
1 1/2 tazas de leche, tibia, 120°F  
1/2 taza de azúcar  
1 cucharadita de sal  
2 huevos a temperatura  
1/3 taza de manteca vegetal  
5 tazas de harina de trigo (un-bleached all-purpose flour)  
aceite abundante para freir

En el envase de la mezcladora echas 2 tazas de harina, la levadura, sal, azúcar, y lo mezclas por 1 minuto, a velocidad baja.

Agregas el agua, leche, manteca vegetal y huevos.. y los bates por 2 minutos, para que quede bien incorporado. Agrega el resto de la harina, 1/2 taza a la vez, hasta que la masa esté bastante pesada. Cambia el batidor de la maquina por el gancho de amasar, y lo mezclas por 10 minutos, a velocidad 6. (Si no tiene maquina pesada.. lo puede amasar a mano.. por 10 minutos)

Ponga la masa en un envase grande, engrasado con Pam (spray de aceite) y lo tapas con un paño limpio. Dejas la masa fermentar por 20 minutos, a temperatura y en un lugar que no circule el

aire.

Espolvoreas la mesa de trabajar con harina de trigo y colocas la masa sobre la mesa. Cuidadosamente reduces la masa a 1/2 pulgada de gruesa con el rodillo y usando un cortador de donas.. cortas las donas.

Luego las colocas sobre una placa de hornear y las dejas fermentar de nuevo, destapados, por 1 hora o hasta que estén dobles de tamaño.



En una olla grande, calientas el aceite ( no menos de 3" de aceite) hasta que la temperatura llegue a 350° F (175° C). Usando un espátula, deslisas las donas en el aceite caliente (como 3 o 4 a la vez) y los voltéas (una sola vez) cuando estén doradas.



NOTA: El aceite va a tardar en llegar a temperatura y si no usas un termómetro de hacer dulce; vas a echar las donas a freír con aceite frio.. y esto va a causar que absorban demasiado aceite. Si se le calienta demasiado el aceite.. las donas van a estar doradas por fuera y crudas en el centro. Usar un termómetro es bien importante.

En una bandeja de hornear.. cubres el fondo con capas de papel toalla y le vas colocando las donas cocidas encima para absorba el aceite. Mientras aún estén calientes.. echa en una bolsa de papel, como 1/4 taza de azúcar y 2 o 3 donas.. Sierras la bolsa y lo agitas para que las donas queden bien cubiertas de azúcar..

Nota:

Si deseas.. en la bosla que contiene azúcar.. tambien puedes agregar una cucharadita de canela en polvo. Las donas se pueden cubrir con ganache de chocolate.

NOTA IMPORTANTE: Esta receta fué adaptada para usar levadura instantánea o Rapid Rise. Si va a usar levadura fresca o seca (dry active yeast).. entonces tienes que ajustar el método de preparación:

- El agua y leche tibia no puede estar a más de 115°F.
- La levadura se debe activar en el agua tibia antes de agregarlo a la mezcla, por 10 minutos.
- La primera fermentación es de 1 hora, y la segunda de 1 hora o hasta que las donas doblen de tamaño.

Esta receta es la misma usada para las donas rellenas. Se usa un cortador redondo, como de 3" y se cocinan como indicada en la receta. Usando una manga pastelera.. le injectas preservas de frambuesa ( o el relleno que deseas usar) en el centro.. luego las espolvoreas con azúcar granulada o azúcar en polvo.

