Cake Donuts



3 cucharadas de mantequilla
3/4 taza de azúcar
2 huevos, batidos
1 taza de leche
4 tazas de harina de trigo
1/2 cucharadita de nuez moscada
1/2 cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de sal
4 cucharaditas de polvo de hornear

Mientras preparas la masa.. echas como 3 litros de aceite canola en una olla pesada y la calientas a fuego bajo/mediano hasta que registre 350 F. (usando un termómetro de hacer dulce).

Bata la mantequilla, azúcar y los huevos juntos por unos minutos, hasta que esté pálida y cremosa.

En otro envase, mezclas la harina, canela, nuez moscada, sal y polvo de hornear. Que queden bien mezclados.

Agregue la mezcla de huevo a la mezcla de harina y los mezclas bien. Agregue la leche poco a poco mientras lo mezcla, y lo amasas un poco. Si es necesario, le agregue mas harina para formar una masa suave. Ponga la masa sobre una mesa

espolvoreada con harina y usando un rodillo lo redusca como a 1/2 pulgada de espesor.

Corte las donas con el cortador y cuando el aceite haya llegado a 350F, echas 1 a 2 de los centros en el aceite para probar la temperatura. La masa debe caer al fondo de la olla y luego subir arriba en 10 o 15 segundos. Después que aya subido.. lo dejas cocinar por 1 minuto y luego voltearlo. (Se deben voltear una sola vez)



Cuando estés satisfecha con la temperatura del aceite..vaya friendo de 2 a 3 a la vez . Fría hasta que estén dorados, volteando solo una vez (como un minuto y medio por lado). Si ve que el aceite comienza a bajar de 325F, espere unos minutos en lo que vuelve a subir a 350F. Luego ponga sobre papel toalla para escurrir el aceite.

Si desea, las puede echar en una bolsa de papel, con 1/4 taza de azúcar y agitar la bolsa para que se cubran bien.