

Actividad: **RECETA X: Donuts de chocolate**

OBJETIVOS

- Ayudar a cocinar en casa
- Crear un espacio de convivencia y socialización donde se ayuden mutuamente.
- Fomentar la autonomía personal
- Aprender conceptos básicos de preparación de alimentos

DURACIÓN

90 min

EDAD ADECUADA

4°, 5° y 6° de Primaria

MATERIAL

DONUTS

- 266 ml de leche entera
- 50 g de azúcar
- 2 1/4 cucharaditas (un paquete) de levadura seca instantánea o activa
- 500 g de harina
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 huevos batidos y a temperatura ambiente
- 10 cucharadas (142 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada a temperatura ambiente
- Aceite de girasol (para freír)

GLASEADO DE DONUTS

- 1/2 taza (118 g) de mantequilla sin sal
- 1/4 de taza (59 ml) de leche entera
- 1 cucharada de jarabe de maíz
- 2 cucharaditas de vainilla
- 113 g de chocolate amargo picado
- 2 tazas (312 g) de azúcar glass, tamizada

Preparamos la masa de los donuts

Colocar el azúcar en un bol y dejar aparte.

Templar la leche en una cacerola pequeña o en el microondas a temperatura baja. Cuando la leche esté templada, echar por encima del azúcar, y remover hasta su disolución. A continuación, agregar la levadura. Dejar reposar por lo menos cinco minutos hasta que esté espumoso.

Echar la harina y la sal en un bol, y revolver para mezclar. Poner a un lado.

Añadir los huevos batidos y la mantequilla a la mezcla de levadura y batir bien para combinar. Cuando la mezcla esté bien combinada, empezar a agregar la mezcla de harina poco a poco, batiendo bien antes de la adición siguiente. Cuando la masa comienza a volverse muy espesa, se pone sobre una superficie ligeramente enharinada y amasamos. No agregar más harina de la que sea absolutamente necesaria y enharinar ligeramente la superficie de nuevo si es necesario durante el proceso.

Formar una bola con la masa y colocarla en un recipiente bien engrasado. Frotar un poco de aceite en la parte superior de la masa, cubrir con papel plástico y refrigerar durante la noche o por lo menos 8 horas.

Amasamos y dejamos levar

Por la mañana, colocar la masa refrigerada en una superficie bien enharinada y estirar con el rodillo hasta alcanzar un grosor de 6,5 a 8,5 mm.



Cortar con cortadores del tamaño deseado y colocar los aros sobre una bandeja de hornear ligeramente enharinada. Repetir este proceso con los restos que volveremos a estirar con el rodillo.

Cubrir con film de plástico o un paño ligero, y dejar que aumenten de tamaño de 1 a 1 1/2 horas en un lugar cálido. Deben aparecer muy esponjosos y más altos.

Un buen método para conseguir ese ambiente cálido puede ser ponerlos en el horno frío con una cacerola de agua hirviendo colocada sobre la parrilla debajo de ellos.

Freímos los donuts

Cuando los donuts estén listos para ser fritos, calentamos aceite en una sartén honda o freidora a 195°C.

Con cuidado, añadimos uno o dos donuts a la vez, dejando que se cocinen un minuto por cada lado.

Retiramos del aceite con una paleta para escurrir el aceite, y luego colocamos sobre un montón de papel de cocina para absorber el exceso de aceite. Volcar a papel de cocina limpio después de cinco segundos y dejar que se enfríen por completo.

Repetir y asegurarse de mantener una estrecha vigilancia sobre la temperatura del aceite.

Glaseado de chocolate para los donuts

Mezclar la mantequilla, la leche, jarabe de maíz, y la vainilla en una olla mediana y calentar a fuego medio hasta que la mantequilla se derrita.

Reducir el fuego a bajo, agregar el chocolate, y batir hasta que se derrita.

Apagar el fuego, añadir el azúcar en polvo, y batir hasta que quede suave.

Colocar la mezcla sobre un recipiente con agua tibia y bañar los donuts de inmediato.

También podemos verter el glaseado de chocolate con una jarrita.

Colocarlos sobre una rejilla de refrigeración y permitir que el glaseado se endurezca durante 30 minutos antes de servir.

