

📌 Categoria: Saperi dal Mondo - USA



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 60 min  
 **Cottura:** 3-4 min  
 **Dosi per:** 6 persone  
 **Costo:** Basso  
 **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: ...più  $\frac{1}{2}$  il tempo di lievitazione dell'impasto di circa 2 ore e 40 minuti

I donuts (doughnuts) sono le famose ciambelle americane: morbidi e golosi dolcetti fritti coperti da coloratissime glasse.

I donuts, resi celebri in Italia dalla famosa serie televisiva americana "The Simpson", sono ormai un dolce diffuso in tutto il mondo e prepararli in casa è semplice e divertente.

Dopo aver fritto i donuts sbizzaritevi preparando svariate glasse e decorandoli con codette e perline colorate!



### Ingredienti per circa 12 ciambelle:

» <b>Burro</b> ammorbidito, 75 gr	» <b>Sale</b> 6 gr
» <b>Farina</b> 00, 250 gr	» <b>Uova</b> medie, 2
» <b>Farina</b> manitoba, 250 gr	» <b>Vaniglia</b> estratto, 1 cucchiaino (o semi di una bacca)
» <b>Latte</b> tiepido, 250 ml	» <b>Zucchero</b> 70 gr
» <b>Lievito di birra</b> 10-12 gr	

### ...per le glasse:

» <b>Acqua</b> calda, q.b.	» <b>Coloranti alimentari</b> rosa acceso, qualche goccia
» <b>Burro</b> 20 gr	» <b>Zucchero</b> a velo vanigliato 150 gr più 5 cucchiari per la glassa rosa
» <b>Cioccolato</b> fondente 50 gr	

### ...per decorare e per friggere:

» <b>Codetta</b> di zucchero o di cioccolato, q.b.	» <b>Olio di semi</b> di arachide, q.b.
---	--

## Preparazione



Per preparare i donuts iniziate sbriciolando il lievito di birra in una ciotolina (1) e aggiungendo un cucchiaino di zucchero preso dal quantitativo presente nella ricetta. Aggiungete poco latte tiepido (2) (preso dai 250 ml) e mescolate per sciogliere il tutto.

Versate i due tipi di farina nella tazza di una planetaria munita di foglia e aggiungete mano a mano il composto di lievito (3),



il rimanente latte tiepido, le due uova medie a temperatura ambiente (4), lo zucchero, la vaniglia e il sale. Impastate il tutto a velocità moderata fino a che il composto non si staccherà dalle pareti della ciotola (circa 10-15 minuti). A questo punto sostituite la foglia con il gancio e unite il burro ammorbidito a piccoli pezzetti (5) e poco per volta per permettere all'impasto di inglobare bene il burro inserito prima di aggiungerne dell'altro. Impastate fino a d ottenere un composto liscio e omogeneo (6),



quindi spennellate una ciotola con il burro ammorbidito e versate al suo interno il composto ottenuto (7), coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare nel forno spento ma con la luce accesa per almeno due ore, fino a che l'impasto non avrà raddoppiato il suo volume (8). Trascorso il tempo indicato, versate l'impasto su di una spianatoia infarinata, lavoratelo quel che serve per ridurlo in una palla (9)



e poi stendetelo con un matterello (10) fino ad ottenere uno spessore di 1 cm. Con un coppa pasta del diametro di cm 8 ricavate un cerchio di pasta che andrete a bucare nel centro con un altro coppa pasta del diametro di 3 cm (11). Ponete i donuts ottenuti su quadrati di carta forno aventi lato di cm 10 e adagiatele sopra delle teglie (12) che andrete a riporre nel forno spento con la luce accesa per l'ultima lievitazione, che dovrà durare almeno 40 minuti fino al raddoppiamento dello spessore dei donuts.



I ritagli di impasto non potranno essere reimpastati perciò potrete ottenere delle mini ciambelle (13) o friggerle semplicemente i ritagli.

Nel frattempo preparate le tre glasse: versate il burro fuso nello zucchero a velo (14), quindi aggiungete tanta acqua calda quanta ne serva per ottenere un composto fluido. Quest'ultimo è ideale per ottenere una glassatura lucida e trasparente. Se volete ottenere anche dei donuts con glassa al cioccolato oppure con glassa rosa, dividete il composto in tre ciotole: una lasciatela al naturale, nella seconda aggiungete il cioccolato fuso (15) e nella terza unite il colorante rosa e circa 4/5 cucchiaini di zucchero a velo in più.

Dovrete ottenere delle glasse lisce e cremose (se così non fosse, unite poca altra acqua calda per fluidificare, al contrario per addensare unite poco zucchero a velo alla volta fino al raggiungimento della consistenza desiderata).



Scaldate l'olio di arachide fino a 175° e friggetevi i donuts (16) rigirandoli fino a dorarli su entrambi i lati, poi scolateli dell'olio in eccesso (17) ponendoli su della carta assorbente da cucina. Quando i donuts saranno diventati tiepidi, immergete un lato nella glassa prescelta, poi poggiateli sopra un foglio di carta forno (sul lato non glassato) e cospargeteli con delle caramelline di zucchero colorate (codette o diavolini): lasciateli asciugare qualche minuto (18) e poi gustateli!

