

## DONAS DE CHOCOLATE

### RECETA

# DONAS DE CHOCOLATE



<b>TIEMPO</b>	2 horas
<b>INGREDIENTES</b>	11 productos
<b>PORCIONES</b>	33 donas

Donas elaboradas con Chocolate Turin® Semiamargo.

## INGREDIENTES

### Ingredientes

- 1,200 g Harina de trigo
- 60 g Cocoa Alcalina Turin®
- 150 g Azúcar
- 500 g Leche
- 200 g Huevo
- 50 g Levadura fresca
- 15 g Sal
- 130 g Mantequilla

### Ingredientes ganache de Chocolate Semiamargo Turin®

- 100 g Confitiers® Chocolate Semiamargo Turin®
- 100 g Crema para batir
- 130 g Mantequilla

## Instrucciones

1. Mezclar todos los ingredientes en la batidora con el gancho o amasar a mano hasta formar una masa lisa y elástica.
2. Colocar en un bowl aceitado y reservar en refrigeración por 30 minutos.
3. Extender la masa con ayuda de un rodillo a 1 cm de grosor, porcionar un cortador para dona de 6 cm o en donas de 70 g y dejar fermentar a temperatura ambiente por 30 minutos.
4. Freír en manteca vegetal a 170°C hasta obtener un color dorado. Aprox. 3 minutos por cada lado.

## Preparación ganache

1. Mezclar crema y chocolate, fundir a baño María o microondas en lapsos de 30 segundos.

## Decorar donas

1. Cubrir las donas con aprox. 10 g de ganache de chocolate.

## Más Recetas Como Esta



### [CARAJILLO DE CHOCOLATE](#)

Cooking time

15 minutos

Ingredients

7 items



## **MACARRONES DE CHOCOLATE CON LECHE**

Cooking time

45 minutos

Ingredients

10 items



## **MALVAVISCOS DE CHOCOLATE**

Cooking time

45 minutos

Ingredients

9 items



## **PASTEL DE MIL HOJAS DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS**

Cooking time

2.5 horas

Ingredients

16 items

---

**Source URL:** <https://www.chocolatesturin.com.mx/recipes/donas-de-chocolate>