DONAS DE CHOCOLATE
RECETA

DONAS DE CHOCOLATE

TIEMPO	2 horas
INGREDIENTES	11 productos
PORCIONES	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 170ºC 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*