



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamsegui.com

DONUTS

<p>INGREDIENTES</p>	<p>240 gr. de farina especial sin gluten 100 gr. de agua 20 gr. de azúcar 5 gr. de sal 25 gr. de mantequilla 1 huevo 20 gr. de levadura prensada</p> <p>Glasa: 1 cda. de agua, 50 gr. de azúcar lustre Aceite de girasol para freír</p>
<p>PREPARACIÓN</p>	<p>Tamizar la harina especial sin gluten en un bol en forma de volcán y colocar en el centro el resto de ingredientes (la levadura previamente diluida con un poco de agua). Amasar todos los ingredientes durante 15-20 minutos hasta obtener una pasta fina. Formar 8 bolas y practicar un agujero en el centro. Dejar fermentar durante mínimo una hora en un sitio cerrado. Freír despacio en aceite caliente y escurrir. Mezclar el agua y el azúcar lustre para conseguir la glasa y pintar en caliente. Dejar enfriar.</p>