

# Donuts con Nutella®

Medio

4 h 0 minutos



## Ingredientes

para 10 porciones

250 g de harina de fuerza (Manitoba)

10 g de levadura fresca

1 huevo

1 yema de huevo

4 g de sal

50 g de mantequilla pomada

35 g de azúcar

100 ml de leche entera

½ vaina de vainilla

La ralladura de un limón

150 g de Nutella®

Aceite para freír

Azúcar glas para decorar

## Pasos



1

Caliente la leche y disuelva en ella la levadura fresca.

Añada 1 huevo y 1 yema de huevo, y bata.



2

Disponga la harina, el azúcar y las semillas de vainilla extraídas de la vaina en una tabla de madera.

Ponga la leche y la mezcla de huevos en el centro, y trabaje la masa hasta conseguir una textura homogénea.

Añada la mantequilla pomada, la sal y la ralladura de limón.

**3**

Coloque la masa en un bol, cúbrala y deje que suba durante unas 2 horas.

Extienda la masa con la palmas de sus manos, formando bolas de 40 g.

Dispóngalas en una bandeja de horno forrada con papel para hornear. Cuando suban y dupliquen su tamaño, fríasalas en abundante aceite a 175°C.

Extraiga los donuts del aceite y deje que se enfríen sobre papel absorbente durante unos minutos.

**4**

Rellene cada donut con 15 g de Nutella® con ayuda de una manga pastelera.

Recorte un trozo de cartulina en forma de estrella y úsela a modo de plantilla para decorar los donuts espolvoreando azúcar glas por encima.

## ¡Listo para disfrutar!