

RECIPE

# Donuts con Nutella®

Media

40 min



## INGREDIENTI PER 12 DONUTS

Farina 00 250 g

Zucchero 70 g

Uova (circa 2 medie a temperatura ambiente) 110 g

Lievito di birra fresco 12 g

Sale fino 6 g

Farina Manitoba 250 g

Latte intero (tiepido) 250 g

Burro (ammorbidito) 75 g

Estratto di vaniglia 1 cucchiaino



**Per questa deliziosa  
ricetta, la quantità  
perfetta di Nutella® è 15 g  
a porzione!**

## PROCEDIMENTO

- 1** Per realizzare i donuts con Nutella<sup>®</sup>, per prima cosa fate scaldare leggermente il latte per intiepidirlo. Poi tirate fuori il burro dal frigo perchè dovrà essere ammorbidito per essere impiegato nella ricetta, anche le uova preferibilmente a temperatura ambiente. Nel frattempo versate nella ciotola di una planetaria munita di gancio la farina 00 e la farina manitoba, unite anche lo zucchero e il lievito di birra fresco sbriciolato.
- 2** Azionate la planetaria a velocità moderata e versate a filo il latte tiepido. Aggiungete le uova, una alla volta e in ultimo unite anche il sale e l'estratto di vaniglia.
- 3** A questo punto potete aggiungere il burro ammorbidito, un pezzetto per volta, avendo cura che quello precedente sia stato ben assorbito prima di aggiungerne un altro: in questa fase dovete avere pazienza, ci vorranno circa 15-20 minuti prima che l'impasto si incorderà staccandosi dalle pareti della ciotola e aggrappandosi al gancio. Inumiditevi le mani e staccate l'impasto, spostatevi sulla spianatoia leggermente infarinata. Date un paio di pieghe alzando l'impasto e ripiegandolo sul bancone, metodo "slap&fold", poi date una forma rotonda aiutandovi con un tarocco se necessario.
- 4** Imburrate leggermente una ciotola capiente, ponete l'impasto all'interno e coprite con pellicola. Lasciate lievitare per circa 2 ore nel forno spento con la luce accesa o comunque finché non sarà raddoppiato. Trascorso il tempo indicato, trasferite nuovamente l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata, infarinate anche la superficie dell'impasto e stendetelo con il mattarello fino allo spessore di 1 cm.
- 5** Prendete un coppapasta del diametro di 6 cm e ricavate dei dischi. Trasferiteli man a mano su un vassoio foderato con carta forno, quindi realizzate i buchi delle ciambelle utilizzando un coppapasta più piccolo, del diametro di 2 cm: i pezzetti ottenuti potranno essere fritti ma non reimpastati.
- 6** Coprite con canovaccio e fate riposare ancora per 40 minuti circa, lontano da correnti d'aria. Trascorso il tempo le ciambelle saranno raddoppiate quindi tagliate la carta forno sottostante a ciascuna e spostatevi ai fornelli. In un pentolino pieno d'olio bollente a 175° immergete non più di 2-3 pezzi alla volta con tutta la carta forno (si staccherà da sola).
- 7** Rigiratele su entrambi i lati con una schiumarola finché non saranno uniformemente dorate, ci vorranno circa 3 minuti. Scolate su carta assorbente e lasciate intiepidire i Donuts a temperatura ambiente, per almeno 15 min. Dedicatevi alla decorazione in due versioni. Per la prima potete tagliare la ciambella a metà.
- 8** Farcirla con Nutella<sup>®</sup> da un lato e richiudere con l'altra metà. Quindi spolverizzare con zucchero a velo ed è pronta.
- 9** Oppure, nella seconda versione, potete decorare i donuts con Nutella<sup>®</sup> aiutandovi con una spatolina quindi spolverizzate in superficie con zuccherini, codette o granella, con palline di cacao o frutta secca, a piacere!

**Condividete la ricetta con l'hashtag  
#NutellaRicette**