

Donas con Nutella®

Media

4 h 0 min



INGREDIENTES

250g. de harina de pan (Manitoba)

10g. de levadura fresca

1 huevo

1 yema de huevo

4g. de sal

50g. de mantequilla

35g. de azúcar

100 ml. de leche fresca

½ vaina de vainilla

Ralladura de limón

150 g. de Nutella®

Aceite para freír

Azúcar glass para decorar

PREPARACIÓN



1

Calienta la leche y mezcla la levadura fresca hasta que se disuelva.

Agrega 1 huevo, 1 yema y bate hasta crear una mezcla homogénea.



2

Coloca la harina, el azúcar en una tabla de madera, raspa la vaina vainilla, agrega y amasa hasta crear una masa suave.

Haz un ligero hoyo en la masa y agrega la mezcla de leche y huevo en el centro, continúa amasando.

Agrega mantequilla, sal y la ralladura de limón, sigue amasando hasta obtener una masa suave.



3

Pon la masa en un bowl, tápala y déjala reposar durante 2 horas.

Enrolla la masa en tus palmas, formando bolitas de 40g.

En una bandeja para hornear coloca las bolitas de la masa, cuando hayan doblado su tamaño fríelas en aceite a 175°C.

Saca las donas del aceite y déjalas enfriar sobre papel absorbente durante unos minutos.

**4**

Rellena cada dona con 15g. de deliciosa Nutella® con ayuda de una manga pastelera.

Corta una estrella de una hoja de cartón y úsala como plantilla para decorar las donas espolvoreando azúcar glass.

¡Listo para disfrutar!