

G.NICOLI

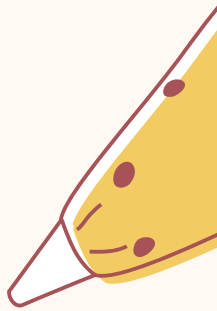
Colegio
Internacional



Showcooking

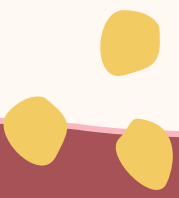
24 de abril

11:30h



La receta:

**Dónuts de chocolate rellenos
de crema de vainilla**





La receta:

Dónuts de chocolate rellenos de crema de vainilla

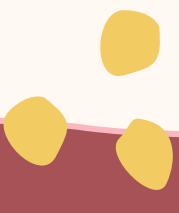
Ingredientes

PARA LOS DÓNUTS

- 12 gr. de levadura
- 60 gr. de agua templada
- 250 gr. de leche templada
- 75 gr. de azúcar
- 100 gr. de mantequilla fundida
- 600 gr. de harina
- 3 huevos
- Aceite vegetal (para freír)
- 225 gr. de azúcar glas
- 100 gr. chocolate del sabor a elegir

PARA LA CREMA PASTELERA DE VAINILLA

- 500 gr. de leche
- 3 yemas
- 100 gr. de azúcar
- 30 gr. de harina de maíz
- Un poco de vainilla o esencia





La receta:

Dónuts de chocolate rellenos de crema de vainilla

Materiales

- Rodillo
- Un paño de cocina
- Papel secante de manos
- 1 espumadera
- Papel de horno
- 2 cazos medianos
- Un bol para amasar
- Una batidora
- Cortador de pasta, mediano y pequeño
(en su defecto un vaso)
- 1 manga pastelera

