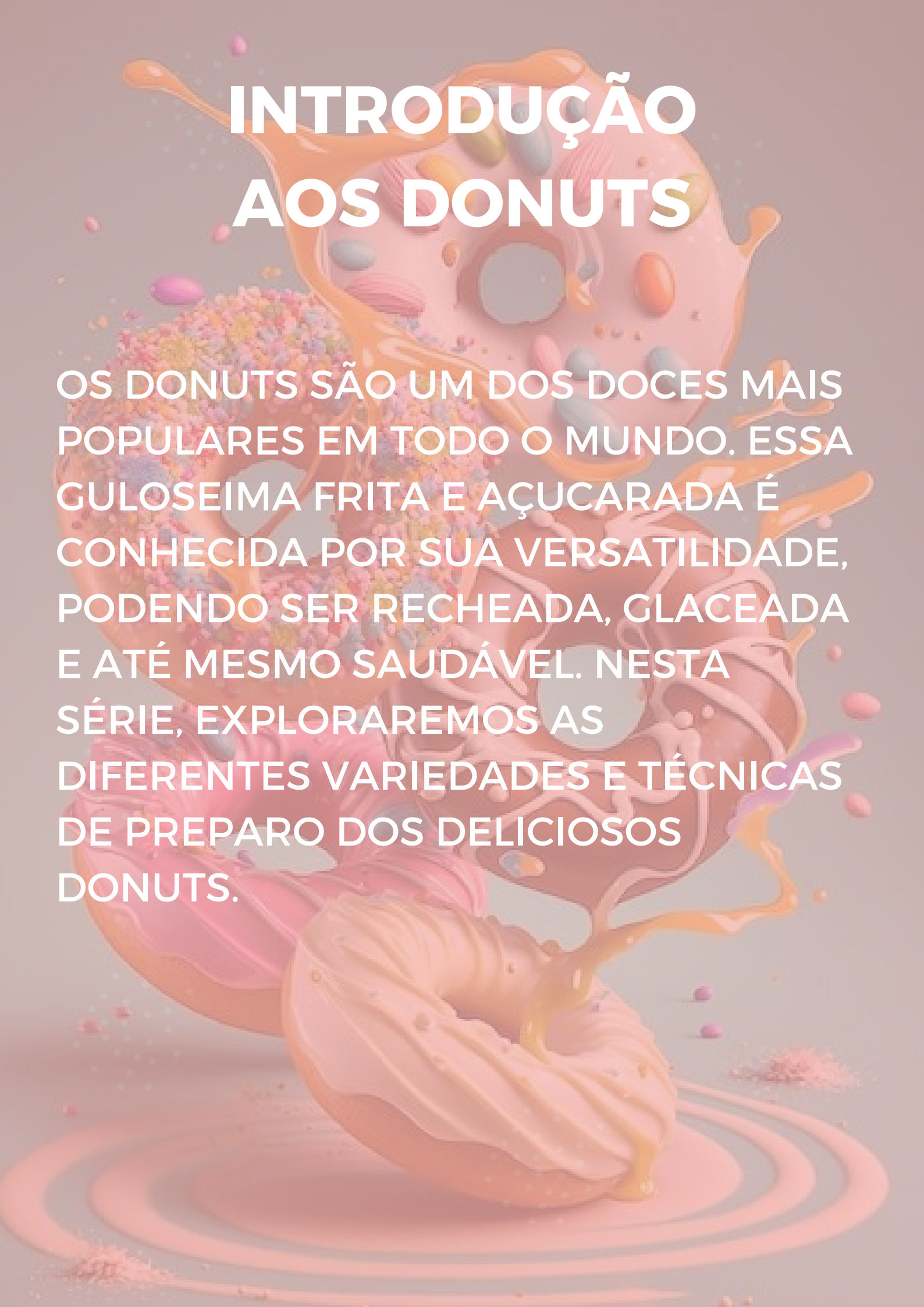


RECEITAS DE DONUTS

DONUTS RECHEADOS



INTRODUÇÃO AOS DONUTS



OS DONUTS SÃO UM DOS DOCES MAIS POPULARES EM TODO O MUNDO. ESSA GULOSEIMA FRITA E AÇUCARADA É CONHECIDA POR SUA VERSATILIDADE, PODENDO SER RECHEADA, GLACEADA E ATÉ MESMO SAUDÁVEL. NESTA SÉRIE, EXPLORAREMOS AS DIFERENTES VARIEDADES E TÉCNICAS DE PREPARO DOS DELICIOSOS DONUTS.

DONUTS TRADICIONAIS:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida

- **Modo de preparo:**

- Misture os ingredientes secos em uma tigela.
- Adicione o leite, os ovos e a manteiga derretida à mistura seca e mexa até ficar homogêneo.
- Despeje a massa em uma superfície enfarinhada e corte os donuts com um cortador de biscoitos.
- Frite em óleo quente até dourar.
- Escorra em papel toalha e polvilhe com açúcar.



DONUTS DE CHOCOLATE:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 xícara de cacau em pó
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida

- **Modo de preparo:**

1. Misture os ingredientes secos em uma tigela.
2. Adicione o leite, os ovos e a manteiga derretida à mistura seca e mexa até ficar homogêneo.
3. Siga os passos 3-5 da receita de donuts tradicionais.



DONUTS DE CANELA E AÇÚCAR:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1/2 xícara de açúcar para polvilhar

- **Modo de preparo:**

- Siga os passos 1-2 da receita de donuts tradicionais.
- Combine a canela e 1/2 xícara de açúcar em um prato raso.
- Siga os passos 4-5 da receita de donuts tradicionais, mas depois de escorrer os donuts, role-os na mistura de canela e açúcar.



DONUTS DE BAUNILHA GLACEADOS:

- **Ingredientes para os donuts:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- **Ingredientes para a cobertura:**
- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de sopa de leite
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

- **Modo de preparo:**

1. Siga os passos 1-3 da receita de donuts tradicionais, adicionando o extrato de baunilha à mistura líquida.
2. Frite os donuts conforme instruído na receita de donuts tradicionais.
3. Para a cobertura, misture o açúcar de confeiteiro, leite e extrato de baunilha até obter uma consistência homogênea.
4. Mergulhe os donuts já frios na cobertura e deixe secar antes de servir.



DONUTS DE MAÇÃ:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 maçã grande, descascada e picada em cubos pequenos
- 1 colher de chá de canela em pó

- **Modo de preparo:**

1. Siga os passos 1-3 da receita de donuts tradicionais, adicionando os cubos de maçã e a canela à mistura líquida.
2. Frite os donuts conforme instruído na receita de donuts tradicionais.
3. Escorra e deixe esfriar antes de servir.



DONUTS VEGANOS DE BANANA:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite de amêndoas
- 2 bananas maduras amassadas
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

- **Modo de preparo:**

- Siga os passos 1-3 da receita de donuts tradicionais, substituindo o leite por leite de amêndoas e adicionando as bananas amassadas e o extrato de baunilha à mistura líquida.
- Frite os donuts conforme instruído na receita de donuts tradicionais.
- Escorra e deixe esfriar antes de servir.



DONUTS DE LIMÃO:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- Raspa de 2 limões
- Suco de 1 limão

- **Modo de preparo:**

1. Siga os passos 1-3 da receita de donuts tradicionais, adicionando a raspa e o suco de limão à mistura líquida.
2. Frite os donuts conforme instruído na receita de donuts tradicionais.
3. Para a cobertura, você pode simplesmente polvilhar os donuts com açúcar de confeiteiro misturado com um pouco de raspas de limão.



DONUTS DE FRAMBOESA:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1/2 xícara de framboesas frescas ou congeladas

- **Modo de preparo:**

1. Siga os passos 1-3 da receita de donuts tradicionais, adicionando as framboesas à mistura líquida.
2. Frite os donuts conforme instruído na receita de donuts tradicionais.
3. Para uma cobertura extra de framboesa, misture framboesas amassadas com açúcar de confeiteiro e um pouco de suco de limão e espalhe sobre os donuts já fritos.



DONUTS DE MATCHA:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 2 colheres de chá de matcha em pó

- **Modo de preparo:**

- Siga os passos 1-3 da receita de donuts tradicionais, adicionando o matcha em pó à mistura líquida.
- Frite os donuts conforme instruído na receita de donuts tradicionais.
- Para a cobertura, você pode usar uma simples mistura de açúcar de confeiteiro com um pouco de leite e matcha em pó até obter uma consistência adequada para cobrir os donuts.



DONUTS DE COCO:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite de coco
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1/2 xícara de coco ralado

- **Modo de preparo:**

- Siga os passos 1-3 da receita de donuts tradicionais, substituindo o leite por leite de coco e adicionando o coco ralado à mistura líquida.
- Frite os donuts conforme instruído na receita de donuts tradicionais.
- Para uma cobertura de coco extra, mergulhe os donuts em uma mistura de leite de coco e açúcar de confeiteiro antes de polvilhar com mais coco ralado.



DONUTS DE AMÊNDOA:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 colher de chá de essência de amêndoa
- Amêndoas fatiadas para decorar

- **Modo de preparo:**

- Siga os passos 1-3 da receita de donuts tradicionais, adicionando a essência de amêndoa à mistura líquida.
- Frite os donuts conforme instruído na receita de donuts tradicionais.
- Para a cobertura, mergulhe os donuts em uma mistura de açúcar de confeiteiro e água ou leite, em seguida, decore com amêndoas fatiadas.



DONUTS DE NUTELLA:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/4 xícara de cacau em pó
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- Nutella para rechear

- **Modo de preparo:**

1. Siga os passos 1-3 da receita de donuts de chocolate, adicionando o cacau em pó à mistura seca.
2. Frite os donuts conforme instruído na receita de donuts tradicionais.
3. Depois de esfriar, injete Nutella nos donuts usando um saco de confeitar com uma ponta fina.



DONUTS DE RED VELVET:

- Ingredientes:
 - 2 xícaras de farinha de trigo
 - 1/4 xícara de cacau em pó
 - 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
 - 1 colher de chá de fermento em pó
 - 1/2 colher de chá de sal
 - 1 xícara de açúcar
 - 2 ovos
 - 1 xícara de leite
 - 2 colheres de sopa de corante alimentar vermelho
 - 1 colher de chá de extrato de baunilha
 - Modo de preparo:
1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de donuts.
 2. Em uma tigela grande, misture a farinha, o cacau em pó, o bicarbonato, o fermento e o sal.
 3. Em outra tigela, bata o açúcar e os ovos até ficar fofo. Adicione o leite, o corante vermelho e a baunilha, e misture bem.
 4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até incorporar.
 5. Despeje a massa na forma de donuts, preenchendo cerca de 3/4 de cada cavidade.
 6. Asse por 10-12 minutos ou até que os donuts estejam firmes ao toque. Deixe esfriar completamente antes de decorar.



DONUTS DE CHEESECAKE DE MORANGO:

- **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 3/4 xícara de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1/2 xícara de cream cheese
- 1/4 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1/2 xícara de geleia de morango

- **Modo de preparo:**

1. Siga os passos 1-3 da receita de donuts tradicionais.
2. Em uma tigela, misture o cream cheese e o açúcar de confeiteiro até ficar homogêneo.
3. Corte um pequeno buraco no centro de cada donut e preencha com a mistura de cream cheese.
4. Aqueça a geleia de morango em uma panela pequena e espalhe sobre os donuts como cobertura.



DONUTS DE CHURRO:

- 1 xícara de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1/2 colher de chá de extrato de baunilha
- Óleo para fritar
- 1/4 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó
- **Modo de preparo:**
 - Em uma panela, aqueça a água, o açúcar, a manteiga e o sal até ferver. Adicione a farinha e mexa até formar uma massa homogênea.
 - Retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Em seguida, adicione os ovos, um de cada vez, mexendo bem após cada adição. Misture a baunilha.
 - Transfira a massa para um saco de confeitar com um bico em forma de estrela.
 - Em uma panela, aqueça o óleo a 180°C. Aperte o saco de confeitar sobre o óleo quente, cortando pedaços de massa com uma tesoura.
 - Frite até dourar, escorra em papel toalha e depois role nos 1/4 xícara de açúcar misturado com a canela em pó.

