

5 RECEITAS DE
DONUTS
— PARA FAZER —
NA MÁQUINA

FLÁVIA VIANA

MINI CAKE DONUTS – MASSA DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de chá de leite
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 ovos



MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, misture os ovos, o açúcar mascavo, o leite, o óleo e a baunilha até ficar homogêneo.
2. Adicione a farinha, o sal e o fermento, misturando levemente até formar uma massa lisa.
3. Preaqueça a máquina de donuts e unte se necessário.
4. Coloque pequenas porções da massa nas cavidades (sem encher demais).
5. Feche e asse por cerca de 3 a 5 minutos, ou até dourar levemente.
6. Retire e deixe esfriar antes de decorar como preferir.

MINI CAKE DONUTS DE CHOCOLATE COM COBERTURA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 115g de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 75ml de óleo
- 75ml de leite
- 25g de chocolate em pó
- 140g de farinha de trigo
- 1 colher rasa de fermento químico
- 200g de chocolate para cobertura

MODO DE PREPARO

1. Misture os ovos, o açúcar e o sal até ficar homogêneo.
2. Acrescente o óleo, o leite e o chocolate em pó, misturando bem.
3. Adicione a farinha e o fermento, mexendo até obter uma massa lisa.
4. Preencha a máquina de donuts e unte se necessário.
5. Coloque a massa nas cavidades e asse por 3 a 5 minutos, até firmar.
6. Derreta o chocolate da cobertura, mergulhe os donuts e deixe secar.



CAKE DONUTS DE LARANJA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de suco de laranja fresco
- Raspas de 1 laranja
- 2 ovos
- 1/2 xícara de leite
- 1/4 xícara de manteiga derretida
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Misture os ovos, o açúcar, a manteiga, o leite, o suco de laranja e a baunilha até ficar homogêneo.
2. Adicione as raspas de laranja, a farinha, o sal e o fermento, mexendo até formar uma massa lisa.
3. Preencha a máquina de donuts e unte se necessário.
4. Distribua a massa nas cavidades sem encher demais.
5. Asse por cerca de 3 a 5 minutos, até dourar levemente.

DICAS: COMBINE COM UMA COBERTURA DE AÇÚCAR COM SUCO DE LARANJA PARA REALÇAR O SABOR!



DONUTS MASSA DE MAÇÃ E CANELA



INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1/2 colher de chá de noz-moscada
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 xícara de manteiga derretida
- 1 ovo grande
- 1/2 xícara de purê de maçã
- 1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

1. Misture o ovo, o açúcar, a manteiga, o leite e o purê de maçã até ficar homogêneo.
2. Acrescente a farinha, o fermento, o bicarbonato, o sal, a canela e a noz-moscada, misturando até obter uma massa lisa.
3. Preencha a máquina de donuts e unte se necessário.
4. Coloque a massa nas cavidades, sem encher demais.
5. Asse por cerca de 3 a 5 minutos, até firmar e dourar levemente.
6. Retire e deixe esfriar antes de finalizar.
7. Passe numa mistura de açúcar e canela para mais sabor

MINI CAKE DONUTS – MASSA INTEGRAL COM MEL



INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara de mel
- 1/2 xícara de leite
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1/2 colher de chá de canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Misture os ovos, o mel, o leite, o óleo de coco e a baunilha até ficar homogêneo.
2. Adicione a farinha integral, o sal, o fermento, o bicarbonato e a canela, misturando até formar uma massa lisa.
3. Preencha a máquina de donuts e unte se necessário.
4. Distribua a massa nas cavidades, sem encher demais.
5. Asse por cerca de 3 a 5 minutos, até dourar levemente.
6. Retire, deixe esfriar e finalize como preferir.



PARA MAIS RECEITAS:



ACESSE NOSSO SITE

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**