

DONUTS COM FLOR DE LARANJEIRA



INGREDIENTES

- 275 G DE FARINHA TIPO 45
- 5 G DE FERMENTO DE PADEIRO
- 20 G DE AÇÚCAR
- 13 CL DE LEITE
- 4 GEMAS
- 40 G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 5 G DE SAL
- 0,5 COLHER DE CHÁ DE FLOR DE LARANJEIRA
- RASPAS DE LIMÃO
- 2 COLHERES ACTIFRY DE ÓLEO
- PARA O GLACÊ:
 - 120 G DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO
 - 4 GOTAS DE SUMO DE LIMÃO
 - 1 COLHER DE CHÁ DE LEITE
 - 3-4 GOTAS DE CORANTE ALIMENTAR

CONFEÇÃO

1. Misture o leite morno e o fermento de padeiro, deixe repousar durante 10 minutos.
2. Na taça de uma máquina de cozinha, junte a farinha, o leite, o sal e o açúcar. Misture delicadamente antes de adicionar as gemas. Amasse por 5 minutos numa velocidade baixa.
3. Adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos, e amasse por mais 5 minutos. Adicione a flor de laranjeira e as raspas de limão e deixe amassar novamente durante mais 5 minutos.
4. Coloque a massa num recipiente polvilhado com farinha e cubra com um pano de cozinha limpo para levedar durante 1h30 em temperatura ambiente.
5. Coloque a massa numa superfície de trabalho polvilhada com farinha e divida-a em bolas de cerca de 50-60 g. Molde com a palma da sua mão e forme um buraco no centro. Gire cada donut em torno de seu dedo indicador para formar um anel. Coloque os donuts num polvilhado com farinha e cubra com um pano, deixe descansar novamente por 1h30.
6. Verta o óleo na cuba da sua ActiFry e pré-aqueça durante 2 minutos.
7. Coloque 4 a 5 donuts no óleo quente e programe 6 minutos, parando a cozedura ao fim de 3 minutos para virar os donuts.
8. Para o glacê, misture o açúcar de confeiteiro, o leite, o sumo de limão e o corante. Quando os donuts estiverem mornos, mergulhe o topo no preparado e deixe secar antes de comer.