



INGREDIENTES

- 285 G DE FARINHA
- 12 CL DE LEITE
- 75 G DE AÇÚCAR
- 1 SAQUETA DE FERMENTO EM PÓ
- 1 OVO
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COLHER ACTIFRY DE ÓLEO
- AÇÚCAR EM PÓ PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Aqueça ligeiramente o leite no micro-ondas ou numa caçarola pequena até estar morno.
2. Coloque o fermento de padeiro numa tijela. Verta metade do leite morno sobre o fermento, mexa e deixe a mistura reagir durante alguns minutos.
3. Misture a farinha, o açúcar e o sal com uma batedeira. Faça um buraco no meio e verta o restante leite, o preparado anterior leite e fermento e o ovo. Amasse durante 5 minutos.
4. Retire a cuba da Actifry. polvilhe com farinha e adicione a massa.
5. Pré-aqueça a Actifry durante 20 min a 70°C sem a cuba.
6. Coloque a cuba com o preparado na Actifry, cubra com uma toalha limpa e feche a tampa. Não ligue a Actifry: a massa vai levedar, graças ao calor residual. Deixe descansar por aproximadamente 30 minutos. A massa deverá duplicar em tamanho.
7. Retire a massa da cuba. Lave a cuba e depois pincele-a com óleo.
8. Amasse a massa sobre uma superfície enfarinhada para retirar o ar e forme um rolo com uma espessura de 1 cm aproximadamente.
9. Forme donuts com 4 a 5 cm de diâmetro. A massa dará para 20-24 unidades.
10. Pré-aqueça a Actifry por 2 min a 220°C.
11. Coloque 8 donuts na cuba sem ficarem sobrepostos, com espaço entre eles.
12. Feche a tampa e deixe repousar por 30 minutos sem ligar a Actifry (ou o tempo necessário para dobrar em volume).

13. Pincele os donuts com óleo.

14. Feche a tampa e programe Snacks em Polme durante 10 min.

15. Polvilhe os donuts ainda quentes com açúcar em pó.

16. Repita o processo com a restante massa.
