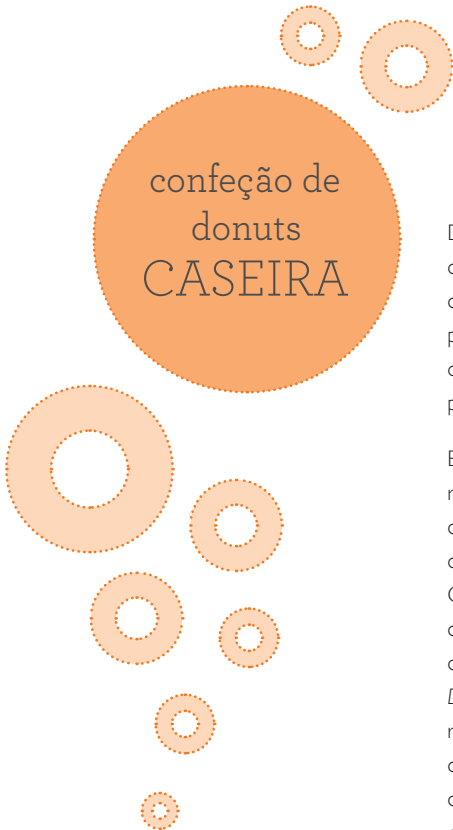


Donuts 

Donuts

receitas Elinor Klivans
fotografias Lauren Burke

arte**plural**
edições



confeção de donuts CASEIRA

Desde as sobras de massa que caíram acidentalmente dentro de uma panela de óleo ao lume aos “donuts-com-buraco-no-meio” de hoje em dia, a origem destas célebres iguarias remonta há vários séculos. O nome “*doughnut*” terá provavelmente surgido entre os holandeses, que formavam nós com a massa, os “*dough-knots*”, antes de a fritar. Com o passar dos anos, a palavra foi abreviada para “donuts”, tal como se anuncia nos reclamos luminosos das lojas de doces.

Existem donuts de todas as formas e tamanhos. Bolinhas de massa lêveda recheadas de creme, pequenos “buracos” de donuts que se comem em duas dentadas, os clássicos anéis cobertos de glacé ou polvilhados de açúcar e sonhos de textura irregular são apenas parte da seleção que apresentamos neste livro. Começamos pelas receitas dos clássicos donuts de massa lêveda e de massa de bolo que nos são tão familiares. Entre eles encontram-se as barras de xarope de bordo, os donuts recheados com doce de fruta, os anéis escuros do tentador *Devil's food* e “buracos” de donut com cobertura de açúcar e canela. A estas receitas favoritas seguem-se alternativas inovadoras e criativas, que satisfazem o apetite moderno pela variedade. Anéis de chocolate aromatizado com *chilli*, donuts cobertos de *bacon* estaladiço e bolinhas de massa mergulhadas num glacé de caramelo salgado e cobertas por pedacinhos de frutos secos são apenas algumas das irresistíveis sugestões. O último capítulo leva-nos a viajar por receitas de donuts de todo o mundo, dando-nos a conhecer especialidades regionais e internacionais. Do México vêm as *sopaipillas* mergulhadas em mel; de Itália, os *zeppole* de ricota; e da América Latina, os *churros* longos e estaladiços que se mergulham em molho de chocolate quente ao pequeno-almoço.

O que mais nos surpreende nos donuts é o facto de serem extremamente simples de confeccionar em casa. É com toda a rapidez que se misturam os ingredientes, e que a massa ganha forma e é frita na perfeição no espaço de minutos. E o melhor de tudo: basta arrefecerem um pouco para os podermos saborear! As receitas das páginas seguintes proporcionam um leque de escolhas destinadas a deliciar-nos a todos, independentemente das preferências pessoais.



donuts recheados de geleia

Nunca seremos suficientemente adultos para resistir à doçura da geleia que se esconde nestas reconfortantes delícias, tão familiares. Preparar os seus próprios donuts torna a surpresa ainda mais doce! Não se preocupe se a massa estiver pegajosa – uma massa mole faz um donut mais tenro. Só não se esqueça de manter a superfície de trabalho generosamente polvilhada de farinha.

óleo de colza ou de
amendoim para pincelar
e fritar

massa lêveda para donuts
(pág. 100)

185 g de geleia de morango
ou framboesa sem
sementes, alperce ou
mirtilo de qualidade
superior

125 g de açúcar em pó

DÁ PARA CERCA
DE 15 DONUTS

Forre um tabuleiro com papel-manteiga e pincele-o com óleo; cubra outro tabuleiro com papel de cozinha.

Numa superfície de trabalho generosamente polvilhada com farinha, tenda a massa num círculo de 25 cm de diâmetro e 12 mm de espessura. Com um cortador de donuts com 7,5 cm de diâmetro, corte o maior número possível de donuts. Transfira os donuts e as bolinhas de massa para o tabuleiro previamente forrado com papel-manteiga.

Junte as sobras da massa e torne a tendê-la e a cortá-la. (Para mais informação sobre o método de tender e cortar a massa, consulte a pág. 13.) Cubra os donuts com um pano de cozinha limpo e deixe a massa levedar durante cerca de 30 minutos, até estar macia e leve. Os donuts deverão ter um aspeto mole e fofo, mas não duplicarão de tamanho.

Deite 3 dedos de óleo numa fritadeira ou numa frigideira funda e aqueça-o, em lume médio ou alto, até atingir 180 °C (verifique com um termómetro para frituras). Mergulhe cuidadosamente 2-5 donuts ou bolinhas de massa no óleo quente e frite-os durante cerca de 1 minuto e 30 segundos, até adquirirem um tom dourado-escuro. Vire-os e deixe-os fritar por cerca de mais 1 minuto. Transfira-os para o tabuleiro coberto com papel de cozinha. Repita o processo de modo a fritar a massa restante, deixando o óleo tornar a atingir 180 °C entre frituras. (Para mais informação sobre técnicas de fritura, consulte a pág. 14.)

Espalhe o açúcar num prato grande. Quando os donuts tiverem arrefecido o suficiente para os poder manusear, role-os no açúcar até estarem totalmente cobertos. Equipe um saco de pasteleiro com um bico redondo de 6 mm e coloque a compota dentro do saco com a ajuda de uma colher. Com a ponta de uma faca pequena e afiada, faça um golpe de 6 mm em cada donut. Introduza delicadamente o bico do saco de pasteleiro nestas aberturas e recheie cada donut com aproximadamente duas colheres de chá de compota. Sirva imediatamente.







donuts com glacé de baunilha

Para muitas pessoas, este inconfundível bolo em forma de anel, leve como uma pena e coberto com glacé de baunilha, é a definição de “donut”. Para um toque de originalidade poderá optar pelo glacé de chocolate (págs. 106-107); mergulhe a parte de cima de cada donut diretamente na cobertura cremosa para evitar mãos pegajosas!

óleo de colza ou de
amendoim para pincelar
e fritar

massa lêveda para donuts
(pág. 100)

glacé de baunilha (pág. 105)

DÁ PARA CERCA DE
15 DONUTS E RESPETIVOS
“BURACOS”

Forre um tabuleiro com papel-manteiga e pincele-o com óleo; cubra outro tabuleiro com papel de cozinha.

Numa superfície de trabalho generosamente polvilhada com farinha, tenda a massa num círculo de 25 cm de diâmetro e 12 mm de espessura. Com um cortador de donuts com 7,5 cm de diâmetro, corte o maior número possível de donuts. Transfira os donuts e as bolinhas de massa para o tabuleiro forrado com papel-manteiga. Junte as sobras da massa e torne a tendê-la e a cortá-la. (Para mais informação sobre o método de tender e cortar a massa, consulte a pág. 13.) Cubra os donuts com um pano de cozinha limpo e deixe a massa levedar durante cerca de 30 minutos, até estar macia e leve.

Deite 3 dedos de óleo numa fritadeira ou numa frigideira funda e aqueça-o, em lume médio ou alto, até atingir 180 °C (verifique com um termómetro para frituras). Mergulhe cuidadosamente 2-5 donuts ou bolinhas de massa no óleo quente e frite-os durante cerca de 1 minuto e 30 segundos, até adquirirem um tom dourado-escuro. Vire-os e deixe-os fritar por cerca de mais 1 minuto. Transfira-os para o tabuleiro coberto com papel de cozinha. Repita o processo de modo a fritar a massa restante, deixando o óleo tornar a atingir 180 °C entre frituras. (Para mais informação sobre técnicas de fritura, consulte a pág. 14.)

Deixe os donuts arrefecerem o suficiente para os poder manusear. Quando estiverem mornos, mergulhe a parte superior de cada um deles no glacé, deixando o excesso escorrer para dentro da taça. (É possível que desperdice a maior parte do glacé, mas este processo torna a cobertura dos donuts muito mais fácil.) Coloque-os sobre uma rede de pasteleiro até o glacé solidificar, durante cerca de 30 minutos. Disponha os donuts numa travessa e sirva de imediato.



donuts de leiteiro à moda antiga

Estes donuts clássicos de massa de bolo, com um trazo intenso a leiteiro, recordam-nos as pilhas de bolos dourados nas pastelarias da nossa infância. Levedada com bicarbonato de sódio e fermento em pó, esta massa demora apenas alguns minutos a misturar. A textura tenra é enriquecida por uma combinação de farinha de trigo e de farinha para bolos. Refrigerar a massa torna-a mais firme e mais fácil de tender.

**1¼ chávena (200 g) de
farinha**

**1 chávena (125 g) de farinha
para bolos**

**1 colher de chá de
fermento em pó**

**½ colher de chá de
bicarbonato de sódio**

**½ colher de chá de
noz-moscada moída na
altura**

½ colher de chá de sal

1 ovo grande

**½ chávena (125 g) de
açúcar refinado**

**½ chávena (125 ml) de
leiteiro**

**1 colher de sopa de
manteiga sem sal derretida**

**1 colher de chá de extrato
de baunilha**

**óleo de colza ou de
amendoim para fritar**

açúcar em pó para polvilhar

Numa tigela, junte os dois tipos de farinha, o fermento e o sal. Num recipiente grande bata, com a batedeira no mínimo, os ovos e o açúcar até obter uma mistura cremosa e clara (use a pá misturadora se utilizar uma batedeira fixa). Adicione o leiteiro, a manteiga derretida e a baunilha e bata até obter uma mistura uniforme. Junte a mistura de farinhas e bata, ainda no mínimo, até obter uma massa suave. Cubra a massa e guarde-a no frigorífico entre 30 minutos e 1 hora, até ficar firme.

Forre um tabuleiro com papel de cozinha. Deite 3 dedos de óleo numa fritadeira ou numa frigideira funda e aqueça-o, em lume médio ou alto, até atingir 180 °C (verifique com um termómetro para frituras).

Numa superfície de trabalho polvilhada com farinha, tenda a massa num círculo de 25 cm de diâmetro e 12 mm de espessura. Com um cortador de donuts com 7,5 cm de diâmetro, corte o maior número possível de donuts. Junte as sobras da massa e torne a tendê-la e a cortá-la. (Para mais informação sobre o método de tender e cortar a massa, consulte a pág. 13.)

Mergulhe cuidadosamente 2-5 donuts ou bolinhas de massa no óleo quente e frite-os durante cerca de 1 minuto e 30 segundos, até adquirirem um tom dourado-escuro. Vire-os e deixe-os fritar por cerca de mais 1 minuto. Transfira-os para o tabuleiro previamente forrado. Repita o processo de modo a fritar a massa restante, deixando o óleo tornar a atingir 180 °C entre frituras. (Para mais informação sobre técnicas de fritura, consulte a pág. 14.)

Disponha os donuts numa travessa. Com uma peneira de malha fina, polvilhe generosamente os donuts com açúcar em pó e estão prontos a servir.

**DÁ PARA CERCA DE
10 DONUTS E RESPETIVOS
“BURACOS”**



