

## DONUTS E CAROLINAS RECHEADAS

### DONUTS

**Ingredientes (massa):** 4 xícaras (chá) de farinha de trigo, 250ml de leite, 2 ovos, 100g de margarina, 4 colheres (sopa) de açúcar, 10g de fermento biológico seco, essência de baunilha a gosto, 1 colher (café) rasa de sal.

**Modo de preparo:** Na tigela da batedeira, adicionar a farinha, a manteiga, o açúcar, o sal, o fermento biológico seco, os ovos, o leite e a essência de baunilha e bata na velocidade 1 ou 2. (OBS: se a massa precisar de mais leite ou farinha, adicionar à mistura da batedeira). Quando a massa tiver mais misturada, aumentar a velocidade e continuar batendo por cerca de 15 minutos até obter uma massa homogênea. Retirar da batedeira e amassar com as mãos. Cobrir com filme plástico e deixar descansar até dobrar de tamanho. Depois disso, abrir a massa, cortar em círculos e deixar descansar por cerca de 15 minutos numa forma untada com farinha. Fritar em óleo bem quente e cobrir com ganache branco e preto.

### CAROLINAS RECHEADAS

**Ingredientes (massa):** 200ml de água, 1 pitada de sal, ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 50g de manteiga, 3 ovos, 2 colheres (café) de açúcar, 2 colheres (café) de leite em pó.

**Modo de preparo:** Levar ao fogo a água com o sal e a manteiga. Assim que ferver, juntar a farinha peneirada. Deixar cozinhar, mexendo sempre, até a massa se soltar do fundo da panela. Depois de esfriar, junte, um a um, os ovos, batendo entre cada adição, até aumentar o volume. Colocar a massa num saco de confeiteiro com boca lisa e faça pequenas bolas, distribuindo-as por uma forma untada e polvilhada com farinha. Leve ao forno para assar em forno preaquecido, por cerca de 20 minutos. Rechear com os sabores desejados (Obs: sugestões de recheio serão dadas durante a aula).