



PORCIONES

10



TIEMPO

60 min

DIFICULTAD

***☆☆

DONA DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 4 • tazas de chocolate en trozos
- 3 • cucharadas de levadura
- 6 • cucharaditas de mantequilla **Chipilo**®/54gr
- 3 • huevos
- 1/2 • taza de azúcar
- 1 1/2 • tazas de leche
- 3 • tazas de harina de trigo cernida
- 1/2 • litro de aceite comestible chispas de chocolate o de colores (para decorar)
- 1 • taza de cocoa en polvo

PREPARACIÓN

- 1 Comenzaremos por hidratar la levadura, para ello crearemos una primera masa, en un bowl colocar el 1/4 de azúcar, 1/2 taza de cocoa en polvo y una taza de harina, 3 cucharadas de levadura y agregaremos 3/4 de taza de leche, caliente para que se disuelva la mezcla, incorpora y reserva.
- 2 Incorporaremos la harina restante poco a poco y agregaremos 3 cucharadas de mantequilla, cocoa en polvo, los huevos, la mantequilla, la leche y el azúcar, incorpora y amasa hasta desaparecer los grumos, coloca la masa en un recipiente y tapa con un trapo húmedo, dejar reposar por 30 min. Cuando doble el volumen de la primer masa que realizamos, mezclaremos ambas mezclas con movimientos envolventes, para evitar que no pierda el aire que ya obtuvo.
- 3 Coloca en un recipiente de metal a reposar por una hora o hasta que doble nuevamente su tamaño, y recuerda cubrir con un trapo húmedo, para evitar que se le haga una costra dura.
- 4 Usando un rodillo extiende la masa hasta tener un grosor de 3 o 4 cm. Corta en forma circular, luego corta un círculo más chico en el centro. Coloca las donas en una charola y deja reposar por 30 min o hasta que dupliquen una vez más su volumen.
- 5 A continuación freiremos las donas en aceite muy caliente, una vez doradas por ambas caras pasa a un plato con papel de cocina para absorber el exceso de grasa.
- 6 Deja enfriar por 5 minutos, finalmente derretiremos el chocolate a baño maría, donde sumergiremos las donas y decoraremos con las chispas de colores o de chocolate, y listo a disfrutar.



EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO