

Receitas **TRISTAR**

Divirta-se Cozinhando

DONUT'S



INGREDIENTES

- 250g de farinha
- 125g de açúcar
- 1/4 Litro de leite
- 2 Colheres de chá de baunilha com açúcar ou um pouco de açúcar de baunilha
- 3 Ovos
- 50 ml de óleo vegetal
- 15g (2 colheres de chá) de manteiga
- 1 Pitada de sal

PREPARAÇÃO

1. Colocar a farinha, a manteiga, o açúcar, a baunilha e o sal num recipiente e misturar todos os ingredientes.
2. Em seguida, fazer um buraco no meio da massa e colocar o leite, os ovos e o óleo.
3. Com a ajuda da batedeira, misture todos os ingredientes correctamente, para produzir uma massa uniforme.
4. Ligue a Máquina de Donuts Tristar e deixe aquecer.
5. Antes de colocar a massa, unte as formas, com a ajuda de um pincel, com um pouco de manteiga ou óleo vegetal.
6. Depois de preencher todas as formas da Máquina de Donuts Tristar, feche e espere 3m. Depois é só retirar os Donuts e servir com um recheio à sua escolha.

SUGESTÕES TRISTAR PARA O RECHEIO

- Geleia ou doce de Morango;
 - Calda de açúcar com canela;
 - Creme de baunilha:
 - 3 Gemas
 - 1 Colher de sopa de baunilha ou 1 fava de baunilha
 - 500ml de leite
 - 1 De uma xícara de açúcar
 - 2 Colheres de sopa de amido de milho
 - Lata de leite condensado
- Leve tudo ao forno e deixe engrossar. Sirva frio.