

Beignets de creme com gru  de cacau

Ingr dients

- 100g de ovos
- 35g de cerveja
- 100g de creme de leite líquido com 30% de gordura
- 300g de farinha
- 50g de a   ar refinado
- 5g de a   ar mascavo
- 4g de sal
- 14g de fermento fresco
- 430g de leite integral
- 75g de gru  de cacau (1)
- 85g de gemas de ovos
- 85g de a   ar refinado
- 35g de maisena
- 15g de gru  de cacau (2)

Préparation

1. Daqui a 2 dias   Carnaval, e desde que comecei a compartilhar receitas aqui, ainda não tinha feito donuts!
2. Então aqui está uma receita para corrigir esse erro: donuts recheados com um creme infundido com gru  de cacau (o que d  um sabor bastante diferente do creme de chocolate, são posso aconselhá-lo a experimentar para perceber).
3. Inspirei-me na receita dos French Bastards encontrada no site da Hachette Pratique para a massa dos donuts; para o creme, se não tiver gru , pode infundir o leite com baunilha, canela ou até café, ou adicionar alguns quadrados de chocolate ao fim do cozimento do creme, deixe sua gulodice falar Material: Batedor Sacos de confeitaria Bico de confeitaria 10mm Ingredientes: Utilizei o gru  de cacau da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparação: 40 minutos + cozimentoPara 10 donuts: Os donuts: de ovos de cerveja de creme de leite líquido com 30% de gordura de farinha de a   ar refinado de a   ar mascavo de sal de fermento fresco óleo para fritura A   ar refinado No fundo da tigela com gancho, despeje os ovos, a cerveja e o creme.
5. Cubra com a farinha, depois adicione os a   ares, o sal e o fermento esfarelado.
6. Sove até que a massa esteja bem homog nea e se desprenda das laterais da tigela.
7. Cubra a massa com filme plástico e coloque-a na geladeira por no mínimo 3 horas.
8. Após o descanso, corte 10 pedaços, forme bolas e abra-as.
9. Deixe na geladeira por 30 minutos, depois deixe crescer por 2 horas em temperatura ambiente.
10. Aqueça o  leo de fritura a 160/170 C e cozinhe os donuts por cerca de 4 minutos de cada lado.
11. Coloque-os sobre papel absorvente, depois passe-os no a   ar.
12. Deixe esfriar.
13. O creme de gru : de leite integral Cerca de 200 a de leite integral para completar de gru  de cacau (1) de gemas de ovos de a   ar refinado de maisena de gru  de cacau (2) Aqueça o leite com o gru  de cacau (1), depois cubra a panela com filme e deixe infundir por no mínimo 1h30.
14. Em seguida, aqueça novamente a mistura, depois coe-a, e complete com leite para obter novamente .
15. Aqueça o leite infundido.
16. Bata as gemas com o a   ar e a maisena, depois despeje o leite sobre a mistura.

17. Despeje tudo na panela, depois engrosse em fogo médio, batendo sem parar.
18. Despeje em um recipiente, cubra com filme em contato e deixe esfriar completamente na geladeira.
19. Depois, adicione o grué de cacau (2).
20. Coloque o creme de confeiteiro em um saco de confeitar munido de um bico liso de 10 a 12 mm.
21. Recheie cada donut e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com