

Guía Digital

# DONAS Y BOMBAS



# DONAS Y BOMBAS

- MASA PARA DONAS
- GLASEADOS:

BASICO  
VAINILLA  
QUESO CREMA  
GANACHE DE CHOCOLATE  
DULCE DE LECHE  
AVELLANA Y NUTELLA  
CAFE Y MOCHA  
NARANJA  
FRESA  
CHOCOLATE

- MASA PARA BOMBAS
- RELLENOS:

CREMA PASTELERA  
CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE  
AREQUIPE CASERO  
NUTELLA CASERA

- DONAS HORNEADAS
- TIPS Y TRUCOS



# MASA PARA DONAS

## INGREDIENTES

- 420gr de **harina de trigo** de todo uso (sin preparar) / 3 tazas y un poco más para enharinar y trabajar la masa
- 1 cucharada de **levadura** seca granulada de panadero. (Si usan levadura fresca son 20gr)
- **2 huevos**
- 1/2 taza ó 125ml de **leche** tibia
- 3 cucharadas / 60gr de **mantequilla** un poco derretida (tibia o temperatura ambiente)
- 1/2 taza / 100gr de **azúcar**
- 1/2 cucharadita de **sal** (usar solo en caso de que la mantequilla que use sea sin sal)
- 1 cucharadita de extracto de **vainilla**
- **Aceite** necesario para freir



# PREPARACIÓN



- Dentro de un bol grande colocamos la harina, abrimos un hoyo, agregamos el azúcar, la levadura, la mantequilla, los huevos, la vainilla, un poco de leche y comenzamos a amasar, agregamos el resto de la leche y amasamos otra vez, retiramos del bol ponemos en el mesón y amasamos con insistencia y fuerza durante 10 minutos tratando de no agregar mucha harina pues la masa debe ser tierna y blanda con característica .
- Hacemos una bola colocamos dentro de un bol tapamos con un paño y guardamos durante 1 o hasta 2 horas para que leve y doble su tamaño.
- Luego retiramos del bol desgasificamos y aplanamos con un rodillo dejando de un grosor de 1 centimetro, con un molde para cortar donas o un vaso comenzamos a cortar la masa para dar forma a las donas.
- Colocamos en una bandeja y dejamos levar en lugar cálido sin corrientes de aire 30 minutos más.
- En un sartén u olla colocamos el aceite y dejamos que caliente a una temperatura de unos 160°C y comenzamos a freír las donas, vigilándolas constantemente y volteándolas cada 30 segundos, normalmente necesitan 1 minuto por lado para estar totalmente listas. Retiramos del aceite y ponemos en un recipiente con papel absorbente para retirar el aceite que contengan.



# GLASEADOS



## GLASEADO BASICO

### INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 1 taza de **azúcar glass**
- 4 cucharadas de **agua**.

Se mezcla todo bien y está hecho el glaseado con las donas aún tibias se empapan del glaseado y luego se salpican de azúcar glass, o chocolate en polvo, o chispas de chocolate o de colores o con lo que deseen. Se dejan enfriar a temperatura ambiente y están listas para comer.



# GLASEADO DE VAINILLA



## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 10 cditas de **mantequilla**
- 1/3 taza de **leche evaporada**
- 2 y 1/2 cditas de esencia de **vainilla**
- 2 y 1/2 tazas de **azucar glase o impalpable**

Derretir la mantequilla a fuego lento.

Una vez que esté derretida, la volcamos en un recipiente de manera que los sedimentos blancos no caigan, solamente lo amarillo transparente.

Agregar la leche evaporada, 1/4 taza de agua y el resto de ingredientes. Mezclar hasta que esté suave.



# GLASEADO DE QUESO CREMA

## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 30 gr **queso crema**, ablandado
- 1/2 **vainilla**, dividida longitudinalmente, raspar las semillas
- 1/8 cda. **sal**
- 2 tazas de **azúcar glase o impalpable**

Usando una batidora, batir a crema, el queso, semillas de vainilla y 2 cucharadas de agua caliente. Agregue la sal, el azúcar y mezclar.



# GLASEADO DE GANACHE CHOCOLATE OSCURO

## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 230 gr **chocolate negro rallado**
- 1 taza **Azúcar glase o impalpable**
- 1 cdta. de extracto de **vainilla**
- 1/8 cdta. **sal**
- 1 taza de **nata o crema de leche**
- 1 cda. **mantequilla** sin sal

Mezclar el chocolate, el azúcar, la vainilla y la sal en un tazón. Llevar a hervir la crema y mantequilla aparte. Vierta la crema sobre el chocolate, deje reposar durante 2 minutos sin mover. Después mezclar hasta que quede suave, hasta que espese y se enfríe.



# GLASEADO DE DULCE DE LECHE

## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 1/2 taza de **leche evaporada**
- 1 taza de **leche condensada** azucarada
- 1/2 taza de **nata o crema de leche**
- 2 cdt. **maicena**
- 1 cucharadita de **canela molida**

Mezclar las leches, la nata o crema, almidón de maíz (maizena), y la canela llevar a hervir en una sartén antiadherente. Reduzca el fuego a bajo; cocinar, revolviendo, hasta que tome color caramelo oscuro y espese, aproximadamente 2 horas. Pasar a través de un colador en un tazón y deje enfriar.



# GLASEADO DE AVELLANA Y NUTELLA

## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 2 tazas de **azúcar glase o impalpable**
- 2 cdas. **licor de avellana**
- 1/8 cucharadita. **sal**
- 1/2 taza de **Nutella**

Batir el azúcar, el licor y la sal en un bol hasta que quede suave. Batir la Nutella con 1/4 taza de agua caliente en un bol hasta que este suave, luego revuelva con la mezcla de azúcar.



# GLASEADO DE CAFÉ O MOCHA



## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 225 gr de **chocolate semidulce** rallado
- 1 y 1/2 tazas de **azúcar glase** o Azúcar impalpable
- 1/8 cdta. **sal**
- 3/4 taza de **crema de leche o nata**
- 2 cdas. polvo de **café espresso instantáneo**

Mezclar el chocolate, el azúcar y la sal en un tazón y reservar. Poner la crema y el polvo de café a hervir en una sartén. Retire del fuego y verter sobre el chocolate. Deje reposar durante 2 minutos sin mover, luego bata hasta que quede suave.



# GLASEADO DE NARANJA



## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 2 tazas de **azúcar glass o impalpable**
- 3 cdas. **jugo de naranja natural**, más
- 1 cda. ralladura naranja finamente rallado
- 1 cda. licor de naranja
- 1/8 cdta. **sal**

Batir el azúcar, el jugo, ralladura, licor, y la sal en un bol hasta que quede suave.



# GLASEADO DE FRESA (O CUALQUIER OTRA FRUTA)

## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 3 cdas de **zumo de fresa**, o **mermelada** de fresa pasada por un colador, para quitarle los trocitos de fruta
- 200 gr de **azúcar glase o impalpable**
- 1 ó 2 cdas de **agua** bien caliente
- 

Acá usamos mermelada de fresa, puedes usar otro tipo de mermelada para dar otro sabor. Agrega el azúcar en polvo y el agua caliente de un poco para que se pueda formar una crema que no esté demasiado líquida, pero tampoco densa tienes que volcarla sobre la dona, y tiene que correr por si sola (una ayudita le puedes dar también con la cucharita)

Le puedes colocar un poquito de colorante rojo para darle mas intensidad, no te pases con el colorante, con una puntita de un palillo es suficiente. Cuando termines de colocar el gaseado, inmediatamente colocar confites de colores porque se seca muy rápido.



# GLASEADO DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 100 gr de **chocolate** para fundir
- 3 cdas de **agua**
- 1 cda de **mantequilla**
- 100 gr de **azúcar glase**, o impalpable, o en polvo

Llevamos el chocolate con el agua y la mantequilla a fundir en el microondas, unos 30 segundos, sino en una cacerolita a fuego bajo. Cuando todo esté fundido, le agregamos el azúcar en polvo y que nos quede de textura suave, para que corra por la dona, luego los confites por encima



# MASA PARA BOMBAS

## INGREDIENTES

- 420 g de **harina de trigo de todo uso** / 3 tazas
- 25gr de **levadura fresca** de panadero ó 1 cucharada de levadura instantánea de panadero
- 1/2 taza / 125ml de **leche tibia**
- 1 pizca de **sal**
- 3 cucharadas de **aceite** ó 2 cucharadas de mantequilla sin sal o de margarina sin sal
- 2 **huevos**
- 1/2 taza / 110 g de **azúcar** (un poco más para pulverizar las bombas al final)
- **Aceite** Suficiente para freír



# PREPARACIÓN



- Diluir la levadura en una media taza de leche y una cucharada de azúcar. Dejar reposar hasta empezar hacer burbujas.
- Hacer un volcán con la harina, el azúcar, los huevos. Incorporar la mezcla de la levadura, amasar unos minutos y agregar la pizca de sal amasar un poco más, hacer una bola cubrir y dejar reposar unos 60 minutos o hasta que doble su tamaño en lugar sin corrientes de aire y cálido.
- Con la masa ya leudada hacer bolitas de más o menos 50 ó 60gr, colocar en una bandeja con harina o forrada con papel vegetal y dejar reposar 30 minutos en lugar sin corrientes de aire para que crezcan, deben crecer casi al doble de su tamaño.
- Freír en suficiente aceite pero que no esté muy caliente porque si no se queman por fuera y quedarán crudas por dentro, freír dando vuelta hasta que doren retirar del aceite y dejar escurrir en papel secante.
- Pasar por azúcar y dejar enfriar bien.
- Abrir una pequeña ranura con tijera preferiblemente una vez fríos y abrir bien en el interior sin cortar en el exterior.
- Coloca el relleno de tu preferencia en una manga y con una boquilla de relleno, rellena las bombas y listo.



# RELLENOS



## CREMA PASTELERA BASICA

### INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 500ml litro de **leche**
- 1/2 taza / 110 g de **azúcar**
- 2 cucharadas de **maicena**
- 1 cucharadita de **vainilla**
- 2 **huevos**
- 2 conchitas de **limón**

Mezclar todos los ingredientes y llevar a cocción en fuego medio bajo sin dejar de mover constantemente hasta que espesar y comenzar a hervir, a fuego bajo y moviendo siempre dejar hervir 30 segundos y retirar del fuego.



# CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 1/2 litro de **leche**
- 3 yemas de **huevo**
- 4 cucharadas de **azúcar**.
- 150gr de **chocolate** de barra
- 2 cucharadas de almidón de maíz (**maicena**)

Mezclar muy bien la leche con las yemas de huevo, agregar el azúcar, la maicena y mezclar muy bien. Llevar al fuego y dejar que comience a hervir mezclando siempre hasta que espese y se haga la crema. Apagar el fogón y agregar inmediatamente el chocolate partido en trocitos, incorporarlo bien en la crema y dejar un minuto para que el chocolate se ablande o derrita. Mezclar muy bien para que el chocolate se incorpore bien a la crema y esta quede bien homogénea.

Colocar en un bol, cubrir con papel film (plástico) llevar a la nevera y dejar enfriar bien 1 o 2 horas, está lista para usar.



# AREQUIPE CASERO



## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 2 litros **Leche entera**
- 2 tazas / 440 grs **Azúcar** (22% del total de leche)
- 2 grs **Bicarbonato de sodio** = 1 cucharadita de café (1 gramo por litro de leche)

En una olla de gruesa de acero añadir la leche, el azúcar y el bicarbonato, mezclar bien y llevar a ebullición a fuego alto. Apenas comience a hervir bajar el fuego al mínimo y mezclando en intervalos de 5 o 10 minutos dejar hervir la leche durante 2, 1/2 horas o hasta 3 horas, en la última hora mezclar constantemente y cuidar que no se pegue del fondo de la olla.

Cuando esté bien espeso retire del fuego y deje enfriar en la olla, retire luego de la olla coloque en un recipiente preferiblemente de vidrio y guarde en la nevera y use como quiera.

Mientras más tiempo en la nevera más espeso será, puede estar refrigerado durante 2 meses.



# NUTELLA CASERA



## INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 200 gr. de **avellanas** netas con cáscara
- 100 gr. de **aceite de oliva virgen extra** (u otro aceite vegetal integral. También sirven 100 gr de mantequilla)
- 100 gr. de **azúcar moreno** (o 50 gr de miel)
- 3-4 cucharadas de **cacao amargo** de la mejor calidad
- 200ml de leche (puede ser vegetal)
- 1 pizca de **vainilla** en semillas trituradas, o bien puedes usar la esencia de vainilla de tu preferencia
- 1 pizca de **sal marina integral**

Pon las avellanas en el horno para tostarlas durante aproximadamente 15 minutos. El horno debe estar precalentado a 170 grados. A continuación, debes pelarlas y molerlas en la batidora. Ahora coloca todos los ingredientes en una olla, cocina al baño María a fuego lento, mezcla bien unos con otros, (siempre removiendo y sin dejar hervir) hasta que la crema espese.

Otra opción es batir y mezclar bien todos estos ingredientes en la misma batidora.

Viértelo en frascos herméticos, esterilizados, limpios y secos. Conserva en un lugar oscuro, seco y fresco o en la nevera. Cuando se abre y se utiliza la cantidad necesaria, el resto de la mezcla debe guardarse en la nevera en un tarro bien cerrado.



# DONAS HORNEADAS

## INGREDIENTES

- 200 gr de **harina de trigo todo uso**
- 90 gr de **azúcar**
- 60 ml **aceite** de girasol
- 1 **huevo**
- 200 ml de **leche entera**
- 1 cdta de **sal**
- 1 cucharada de **levadura** (polvos de hornear)



# PREPARACIÓN



- Lo primero de todo preparamos nuestro molde para donas, rociamos las cavidades con spray desmoldante para que las donas nos salgan perfectos y no se peguen al molde.
- Precalendamos el horno a 180 ° C
- Mezclamos la leche, el azúcar, el huevo, el aceite y la sal hasta tener una mezcla homogénea.
- En un bowl a parte tamizamos la harina y la levadura y añadimos poco a poco a la mezcla anterior, mezclamos todo con una espátula sólo hasta integrarlo, sin sobrebatar.
- Vertemos la mezcla en una manga pastelera grande y rellenamos las cavidades del molde hasta la mitad (durante el horneado doblará su tamaño).
- Horneamos a unos 180 °c- 190°c durante 15 min.
- Una vez horneados los dejamos en el molde para donas unos 10 min. y los pasamos a la rejilla enfriadora hasta que se enfríen completamente...



# TIPS Y TRUCOS

## TIPS PARA HACER LAS MEJORES Y MÁS ESPONJOSAS DONAS Y BOMBAS CASERAS

- Antes de preparar tus donas de azúcar o donas glaseadas, es importante que te asegures de tener ingredientes frescos y de buena calidad a la mano. Por ejemplo, en el caso de la harina, puedes tamizarla para eliminar cualquier rastro de humedad. Por otro lado, cerciérate de que la levadura seca aún esté activa, pues de lo contrario, tus donas no quedarán esponjosas.
- Diluye tu levadura en leche o agua tibia, agrega una cucharada de azúcar. De esta forma la activaras para tener donas esponjosas. ¿Cómo saber que está lista? Muy fácil, se verán unas burbujas en su superficie.
- Si has empezado a amasar la masa, seguro te preguntas, ¿cómo sabré que esta lista? Tienes que tener una masa brillante, húmeda, que se despegue fácilmente de la mesa.
- Ha llegado el momento de reposar tu masa, cubre con un plástico y deja que duplique su tamaño.
- Para cortar las donas perfectas utiliza un cortador circular, pasa por harina para que no se pegue a tu masa.





- Al momento de freír Utiliza una olla profunda, aceite vegetal nuevo.
- La temperatura lo es todo al momento de freír las donas, cada que agregues una dona la temperatura bajará, manténla en 180 C O 360 F.
- Uno de los principales consejos que te damos para que tus donas queden perfectas es utilizar un termómetro de cocina, pues esto te permitirá saber cuándo el aceite vegetal llegue a la temperatura perfecta para freír las donas. Recuerda que la temperatura ideal es entre los 170 °C y 180 °C.
- Recuerda que solo puedes freír las donas en tandas de 3 o 4 donas, dependiendo del tamaño de tu olla. Recuerda que, si fríes demasiadas donas a la vez, será muy difícil voltearlas y la temperatura disminuirá bastante, por lo que no se freirán a la perfección.
- Aleja las donas que no estás friendo del calor, ¡podría arruinarlas antes de comenzar!
- Decora las donas, si estás decorando solo con azúcar y canela deberás hacerlo lo más rápido posible, recién salgan del aceite.
- Preparar las donas glaseadas perfectas es muy fácil, pero es importante que añadas el glaseado cuando aún están tibias, ya que de esta manera se pegará mejor. Antes de que el glaseado se seque, recuerda que puedes añadir chispas de chocolate, granillo de colores, coco rallado, maní o cualquier otro topping.

