

Forats de rosquilles de sucre fàcils de canyella



Al meu entendre, els bunyols amb sucre de canyella són una delícia que ningú no pot deixar passar. Combineu-los amb una deliciosa salsa de caramel i tindreu unes postres que tots estimaran. Aquests forats de donuts estan fets amb massa de pizza! Estan a punt en menys de 15 minuts. Una delícia perfecta per posar-te a la boca.

Recordo que de petita la mama feia rosquilles sovint. Són receptes que la bolleria industrial ens ha anat fent perdre i val la pena recuperar. La bellesa d'aquests és que són petits, esponjosos i lleugers. L'ús de la massa de pizza fa que tot sigui molt més fàcil. Agafa els nens a la taula i deixa que t'ajudin. **SÓN FÀCILS DE FER, PERÒ assegureu-vos de llegir les**

instruccions .

L'ús de massa de pizza fa que això sigui molt més fàcil. També podeu utilitzar massa de galetes. Trobo que és millor deixar reposar la massa de pizza al taulell amb 2-3 hores d'antelació. Es torna més suau, esponjosa i és més fàcil de treballar. Podeu obtenir massa de pizza a la majoria de botigues d'alimentació o fer-la vosaltres mateixos.

Vegana, sense gluten

Forats de donut

De 24 a 36 boletes

Temps: 30 minuts

Ingredients:

Ingredients pels forats

- 450 gr de massa de pizza sense gluten casolana
- 3/4 tassa de sucre blanc (també pots fer 1/2 tassa de sucre blanc i 1/4 de sucre moreno)
- 1 cullerada de canyella
- 2 tasses d'oli vegetal
- Farina (sense gluten) per a la superfície si cal

Salsa de caramel

- 15 dàtils medjul (sense pinyol)
- 1 cullerada d'extracte de vainilla
- Aigua calenta per cobrir els dàtils (unes 2 tasses)
- 1/4 culleradeta de sal (opcional)

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Comenceu per treure les pells dels dàtils. Poseu la

carn en un bol. Cobrir amb aigua calenta i reservar durant 15-20 minuts. Podeu reservar-lo fins a 3 hores. Això ajuda a suavitzar la carn.

PAS 2: Feu sucre de canyella barrejant el sucre blanc, el sucre moreno i la canyella.

PAS 3: Enrotlleu la massa en una bola. Si la massa de pizza s'enganxa a la superfície o les mans, no dubteu a tirar-hi una mica de farina.

PAS 4: Trobo que és més fàcil fregir en petits lots en una olleta petita però profunda. Com més gran sigui l'olla, més oli hauràs d'utilitzar. Poseu 2 tasses d'oli en una olla i escalfeu l'oli a foc mitjà. Per comprovar si l'oli, està prou calent, podeu tirar-hi un trosset de massa, que ha de fer bombolles i flotar a la part superior. Si l'oli està massa calent, esquitxarà per tot arreu, si està massa freda es quedarà a la part inferior. També podeu posar una cullera de fusta a l'oli i es formaran petites bombolles al voltant de la cullera.

PAS 5: Introduïu amb cura 3-5 forats de donut cada vegada. Feu servir una cullera per girar-los mentre es couen. Han de ser marrons daurats. Necessiten uns 3-4 minuts de cocció. No tingueu por de deixar-les boniques i daurades per assegurar-vos que estiguin cuites.

PAS 6: Un cop s'hagin fet la cocció, traieu-les amb compte amb una cullera ranurada i deixeu que s'escorri l'excés d'oli. Col·loqueu-los sobre un plat folrat amb tovallons de paper. Si us plau, aneu amb compte a l'hora de cuinar-los, ja que l'oli està molt calent.

PAS 7: Deixeu-los refredar 30 segons i després, mentre encara estiguin calents, tireu-los al sucre de canyella per arrebossar-los.

PAS 8: Repetiu fins que tots els forats del donuts estiguin

cuïts.

PAS 9: Per fer el caramel comenceu colant els dàtils. No llanceu l'aigua, reserveu-la en un bol a part.

PAS 10: Afegiu els dàtils a una batedora o processador d'aliments d'alta velocitat, juntament amb l'extracte de vainilla i la sal. Amb l'aigua dels dàtils, afegiu-hi aproximadament 1/2 tassa per començar.

PAS 11: Barregeu fins que estigui suau afegint més aigua de dàtil en 1/4 de tassa alhora fins que hàgiu assolit la consistència desitjada.

PAS 12: Els forats dels bunyols es serveixen millor calents i just després de cuinar-los. Tanmateix, són igual de deliciosos després de deixar-los refredar.

PAS 13: Per eliminar l'oli, deixeu-lo refredar primer almenys 1 hora i després col·loqueu-lo en una botella de vidre per reciclar.

Bon profit!



LA MEVA CUIINA

