



BOLITAS DE DONA

 Porciones: 20  Tiempo de preparación 24 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 100 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 500 gramos de harina de trigo
- 11 gramos de levadura
- 1 pizca de sal
- 1 taza de leche
- 1 huevo
- 1 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/3 taza de azúcar
- Cáscara de una naranja
- Aceite según se necesite
- Azúcar y canela

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estas bolitas de dona les van a encantar a todos en casa.

Primero, vamos a pelar la naranja y ponemos la cáscara en una olla junto con la leche. Dejamos que hierva y entibiamos.

En otro tazón revolvemos la harina, la levadura, el huevo y la leche tibia poco a poco. Añadimos la vainilla y la Margarina sin sal La Villita. Sacamos del recipiente y continuamos amasando en una mesa previamente enharinada.

Después, vamos a dejar reposar la masa 30 minutos en un bowl tapado con un trapo de cocina. Una vez pasado el tiempo, quitamos el trapo y damos pequeños golpes. Hacemos las bolitas con la mezcla, del tamaño de un limón.

¡Ya casi terminamos, amigas!

En una olla grande vamos a poner el aceite y cuando esté muy caliente vamos a empezar a poner una a una las bolitas para que no salte el aceite. Cuando cambien de color, sacamos con un cucharón y escurrimos en toallas de papel. Como paso final, ponemos azúcar y canela en un plato, pasamos las bolitas por este y listo.

¡Ya podemos disfrutar de este postre!