



## DONAS RELLENAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 90 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

#### Ingredientes para la masa:

- 1 taza de leche
- 1 cucharada de levadura seca
- 3 cucharadas de azúcar glas
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 y 1/4 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal

#### Ingredientes para el relleno:

- 2 tazas de leche
- 1 huevo

- 5 yemas de huevo
- 1/4 taza de almidón de maíz
- 1/2 tazas de azúcar
- 1/4 taza de margarina La Villita
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, salgamos de lo tradicional y hagamos unas donas rellenas para endulzar el corazón de nuestra familia.

Primero, preparamos la masa de las donas al calentar la leche en el microondas, debe estar tibia. Volcamos la leche en un recipiente grande con la levadura y agregamos al recipiente el aceite y el azúcar, mezclamos bien todo y luego agregamos la harina y la sal, mezcla todo hasta incorporar.

Se formará una masa más bien líquida, usamos una batidora para amasar durante unos 10 minutos a velocidad media. Volcamos en una fuente engrasada y cubrimos con un trapo húmedo. Dejamos que leude durante unos 30 a 60 minutos, tiene que doblar el tamaño.

Movemos la masa a una superficie cubierta ligeramente con harina y estiramos con las manos. Cortamos de forma circular con ayuda de un molde. Calentamos bastante aceite y freímos las donas en él. Solo necesitamos un par de minutos para que la masa se cocine.

Para el relleno, batimos los huevos en un recipiente mediano, agregamos el almidón de maíz y el azúcar glas; mezclamos hasta obtener una preparación suave. Agregamos la leche tibia a la mezcla y revolvemos todo hasta incorporar.

Llevamos la mezcla al fuego y revolvemos en forma constante. Una vez que la mezcla espese, retiramos del fuego y continuamos revolviendo. Agregamos la margarina La Villita y el extracto de vainilla.

Rellenamos las donas con una manga fina y espolvoreamos con azúcar impalpable para el toque final.

¡A disfrutar!