

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## DONUTS AL FORNO CON GLASSA ALLA VANIGLIA



PER 15 DONUTS

## INGREDIENTI

Farina 0 ..... 350 g  
Zucchero semolato ..... 50 g  
Vaniglia in polvere **NOROHY** ..... 1 cucchiaino  
Uova ..... 1  
Burro a temperatura ambiente ..... 30 g  
Lievito fresco ..... 17 g  
Latte intero a temperatura ambiente ..... 170 ml  
Cioccolato bianco ..... 90 g  
Vaniglia in polvere **NOROHY**..... 2 mezzi cucchiaini

## I DONUTS

**Intiepidire** 50 ml di latte, quindi **aggiungere** il lievito sbriciolato. Il lievito si scioglierà in 10 minuti.

**Mettere** da parte.

Nel recipiente della planetaria, mescolare farina, zucchero, vaniglia in polvere **NOROHY**, uovo, burro morbido tagliato a cubetti e il latte rimanente. Impastare con il gancio della planetaria, quindi **aggiungere** il composto di latte e lievito.

**Smettere** di impastare quando l'impasto è liscio e non si attacca più alle pareti del recipiente. Se necessario, **aggiungere** un po' di farina se continua ad attaccarsi.

**Posizionare** l'impasto in una terrina precedentemente oliata, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare fino a quando il volume non è raddoppiato (2-3 ore a temperatura ambiente).

**Posizionare** la palla di impasto su una superficie infarinata e rimuovere il gas con dei pugni.

**Dividere** l'impasto in tante sfere da 20 g ciascuna e formare dei dischi praticando un foro al centro con l'indice, quindi disporli in uno stampo per donuts precedentemente oliato.

**Lasciar** lievitare nuovamente (2-3 ore a temperatura ambiente). Quando la lievitazione è finita, **preriscaldare** il forno a 180°C.

**Cuocere** in forno per 6 minuti (il tempo può variare a seconda del forno). I donuts non devono dorare ma rimanere bianchi.

**Togliere** dallo stampo e lasciar raffreddare su una griglia.

## LA GLASSATURA

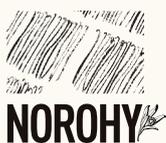
**Sciogliere** delicatamente il cioccolato bianco a bagnomaria (o in un forno a microonde a bassa potenza). **Aggiungere** 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere **NOROHY** e mescolare.

**Immergere** la parte superiore di ogni donut nel cioccolato fuso, quindi **cospargere** 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere **NOROHY** su ogni donut.

**Lasciar** raffreddare prima di servire.



Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.  
Materiale destinato ad uso privato.

