

O Receitas da TV é um dos vídeos que eu mais amo gravar aqui na Cozinha. Para fazer essa sobremesa deliciosa e famosa, convidei a Lílian Brasileiro do blog Só Vim Pela Sobremesa ([@sopelasobremesa](https://www.instagram.com/sopelasobremesa)). Ela que indica os melhores lugares para degustar doces aqui na capital baiana (e também comenta sobre livros e filmes).

Os donuts dos Simpsons é uma maravilha para aquele "*day off*", pra matar a vontade de doce em grande estilo e valendo a pena. Os donuts são produtos da panificação e confeitaria. Sempre bom ter em mente que para produzir as receitas dessas áreas da culinária, é preciso realizar a pesagem dos ingredientes.



Receitas da TV: Donuts dos Simpsons.

Ficamos alegres com o resultado! Ficou idêntico mesmo e agora, de fato, entendemos porque o Homer Simpson é enlouquecido por donuts. Sensacional de delicioso.



Donuts do Homer Simpson.

Assista ao preparo desta maravilha:

Vamos à receita?

#### DONUTS DOS SIMPSONS

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Doces

Tempo de Preparo: 1 hora 50 mins

Tempo de Cozimento: 15 mins

Tempo Total: 2 horas 5 mins

Rendimento: 10-12 donuts

#### Ingredientes

- 250g de farinha de trigo (+ um pouco para polvilhar a mesa)
- 1 ovo
- ½ xícara de leite desnatado morno
- 65g de manteiga sem sal na temperatura ambiente
- 60g de açúcar

- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- Para a cobertura de chocolate:
- 200g chocolate branco
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- Corante rosa para chocolate
- Granulados coloridos

Como faz?

1. Em uma tigela, adicione o leite, o açúcar e também o fermento. Misture-os e deixe em repouso por 5 minutos.
2. Adicione a farinha, o ovo e a manteiga. Misture até ficar uma massa homogênea.
3. Trabalhe a massa, ou seja, sove com as mãos por 5 minutos (se optar por utilizar uma batedeira com batedor tipo gancho, então bata por 3 minutos em velocidade média).
4. Deixe a massa descansar por 50-60 minutos com um pano por cima.
5. Abra a massa com 1cm de espessura e corte com o cortador redondo de 8cm de diâmetro.
6. Faça também o corte do meio com um cortador de 3cm de diâmetro.
7. Transfira os donuts para um refratário e deixe-os descansando até crescer, por cerca de 40-50 minutos.
8. Frite-os em óleo quente.
9. Derreta o chocolate no micro-ondas (30 em 30 segundos). Cuidado para não queimar!
10. Adicione o corante e também o creme de leite quente.
11. Misture para formar a ganache rosa.
12. Mergulhe a parte de cima dos donuts na ganache e então finalize com o granulado colorido!

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat #sovimpelasobremesa

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

**Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.**