



The pictogram on the left shows a chef in a white uniform and hat standing behind a counter with a stove and a bowl. The text 'TALLER DE COCINA' is written below the pictogram. To the right is a photograph of several donuts on a wire rack; one in the foreground is covered in chocolate glaze and colorful sprinkles.

RECETA: Donuts

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

1

RECETAS: Donuts



The first photo shows hands being lathered with yellow soap. The second photo shows hands being rinsed under running water. The third photo shows hands being dried with a white towel.

Nos lavamos bien las manos.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

2

RECETAS: Donuts

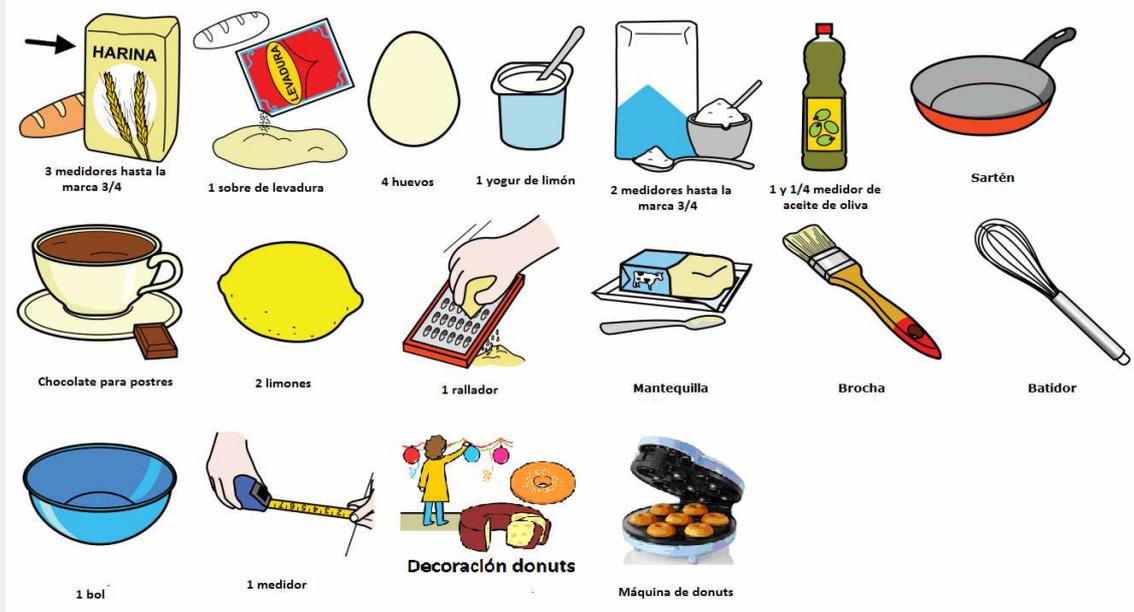


Nos ponemos el delantal.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

3

RECETAS: Donuts



Preparamos los ingredientes y los utensilios.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

4

RECETAS: Donuts



Rallamos con el rallador un limón.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

5

RECETAS: Donuts



El otro limón lo pelamos.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

6

RECETAS: Donuts



Calentamos en una sartén el aceite y la piel del limón que hemos pelado. Hay que evitar que se queme.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

7

RECETAS: Donuts



En un bol batimos los 4 huevos y el azúcar con la ayuda del batidor hasta conseguir una textura cremosa.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

8

RECETAS: Donuts



Añadimos el yogur de limón.



El aceite sin la piel del limón.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

10

RECETAS: Donuts



La ralladura del limón.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

11

RECETAS: Donuts



Añadimos la harina y la levadura.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

12

RECETAS: Donuts



Batimos muy bien. Tiene que quedar una masa suave, algo líquida.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

13

RECETAS: Donuts



Lo echamos en el medidor.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

14

RECETAS: Donuts

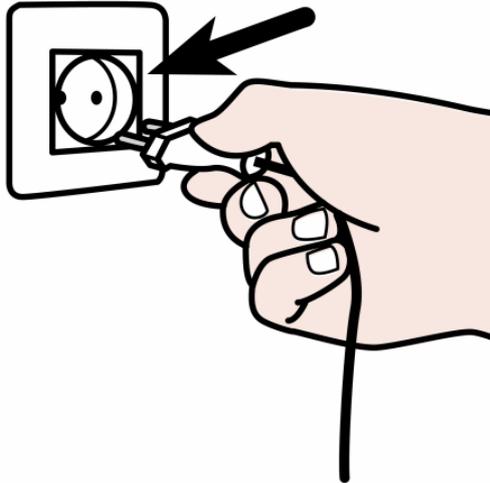


La maquina de donuts la pintamos con la brocha de mantequilla.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

15

RECETAS: Donuts



Enchufamos la máquina de donuts.



La otra mitad la vamos poniendo poco a poco en la máquina de donuts. Los huecos deben quedar cubiertos, sin que sobresalga.



Rellenos todos los huecos, cerramos la máquina y cocemos
1 o 2 minutos.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

18

RECETAS: Donuts



Sacamos los donuts a un plato para que se enfríen, mientras
preparamos donuts con el resto de la masa.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

19

RECETAS: Donuts



Mientras calentamos el chocolate (blanco o negro) para postres en el microondas.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

20

RECETAS: Donuts



Con la ayuda de una cuchara se lo echamos por encima a los donuts.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

21

RECETAS: Donuts



Después lo decoramos con azúcar de vainilla o con fideos o virutas de chocolate.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

22

RECETAS: Donuts



Los ponemos en un plato.

TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

23

RECETAS: Donuts



TUTORA: Noelia Fierro Guerrero

24

RECETAS: Donuts