

*Colección... Saber más sobre...*  
**Panadería económica**  
*Pan frito en aceite*

# Donas

# 50

*Procesos Productivos*

---

**Módulo 3: Preparación de alimentos  
nutritivos y económicos**



**Autores**

Lucila Valencia de la Mora  
**Coordinación General del Proyecto**

**Expertos del taller de  
Panadería económica****Tulancingo, Hidalgo**

Felipe Sosa Galindo  
Mercedes Reyes Roque  
María Magdalena Sánchez Santiago  
Salomón López Amador  
María de los Angeles Hernández García  
Martha Vázquez Amador  
María Esther Cordero Gómez  
Blanca Estela Flores Romero  
Omar Elías Díaz Domínguez  
Guadalupe Chong Márquez  
Federico Rivera Castro  
Javier Gómez Méndez  
Velia Méndez Pérez  
Mauricio Sosa Gómez  
Mariela Islas Cubas  
Jesús Jonathan Sosa Cordero  
Érika María Domínguez Rábago  
Josefina Tenorio Toriz  
Ofelia Catalina Hernández García  
Tomás Sosa Reyes  
Ana Belén López Vargas  
Alfredo Sosa Reyes  
Rosa Gutiérrez Figueroa  
Alberto Vargas Gutiérrez  
Alejandro Vargas Gutiérrez  
Juan Ignacio Vargas Gutiérrez  
Guadalupe Vargas Gutiérrez  
Israel Vargas Gutiérrez  
María Pérez Castillo  
América Patricia Díaz Figueroa  
Zita González Pérez  
Javier Rivera

**Expertos del taller de  
Pan de pueblo****Ahuatitla, Municipio San Felipe  
Orizatlán, Hgo.**

Clemencia Hernández Hernández  
Magdalena Ventura Hernández  
María Magdalena Hernández Hernández  
Concepción Martínez Hernández  
Silvia María Hernández Bautista  
Yolanda Martínez Bautista  
Lucía Hernández Hernández  
Carmen Hernández Torres  
Margarita Horta Hernández  
Florencia Hernández Medina  
Carmen Hernández Michel  
Antonia de la Cruz Cecilia  
Francisca Medina Hernández  
Angelina de la Cruz Alonso  
María Catalina Rodríguez Hernández  
María Julia Flores Hernández  
Magdalena Medina Hernández  
Ana Margarita Hernández Hernández  
Florencia Hernández Bautista  
María Bruna Hernández  
Margarita Concepción Hernández  
Eusebia Martínez Hernández  
Agustina de la Cruz  
Máxima Campos Martínez  
Guillermina Rodríguez Hernández  
Isabel Pavón Hernández  
Inés Seferina Hernández  
Delia Jazmín Medina Hernández  
Seferina Ventura Hernández  
María Acosta Melo  
Francisca Piña Hernández  
Epifania Hernández Hernández  
María Concepción Hernández Hernández  
Susana Hernández Hernández  
Francisca Hernández  
María Luciana Hernández  
Yolanda Hernández Hernández  
Hermelinda Hernández Hernández  
Berta Concepción Hernández

**Expertos del taller de  
Pan de feria****Tulancingo, Hidalgo**

María Eugenia Salvador Bristain  
Epifanio Ortiz Neri  
Nicolasa Ortiz Neri  
José Ortiz Neri  
Jesús Cervantes López

**Donas**



# **Donas**

## **Utensilios:**

- Estufa, parrilla o bracero.
- Casillero o tablas.
- Cazo o cacerola.
- Palote.
- 2 palos delgados, largos y resistentes de 40 cm.
- 3 charolas.
- Tablero o mesa.
- Servilleta o manta para tapar la masa.
- 3 charolas limpias para colocar las donas.
- Una lata de atún vacía o de leche Clavel para utilizarla como molde, sin las 2 tapas.
- Botella de refresco o tapadera de refresco de plástico para hacer el orificio del centro de la dona.

- Recipiente de lámina para disolver la cobertura de chocolate.

F-B

## **Ingredientes:**

- 2 kg de harina que rinden para 40 donas.
  - 10 g de sal.
  - 350 g de azúcar.
  - 150 g de manteca.
  - 2 cucharadas soperas de canela molida.
  - 50 g de levadura de pasta si trabajan en clima caliente, y dupliquen esta cantidad si trabajan en clima frío.
  - 2 litros de aceite.
  - 4 huevos.
  - 1 litro de agua hervida y fría.
  - ½ kg de harina para polvear el tablero.
- F-C

## **Ingredientes para decorar las donas:**

- $\frac{1}{4}$  kg de azúcar o  $\frac{1}{4}$  de cobertura de chocolate o mitad y mitad para mejor surtido.

F-C



# **Manos a la obra**

## **Preparación de la masa**

1. Laven sus manos con agua y jabón.  
F-1
2. Coloquen la harina y la levadura sobre el tablero.  
F-2
3. Desbaraten la levadura en la harina y abran una fuente con la harina y la levadura.  
F-3
4. Coloquen el azúcar, la manteca, la sal, el huevo y la canela en el centro de la fuente y mezclen todos los ingredientes poco a poco.  
F-4

5. Bajen la harina lentamente y agreguen el agua poco a poco conforme se amasa y sigan amasando hasta que la masa se despegue del tablero o mesa.

F-5

6. Formen una bola de masa y cubran con la manta la bola de masa y dejen reposar durante 15 minutos.

F-6

## Elaboración de las donas

7. Dividan la masa en 2 partes iguales.
  - Extiendan una de las partes de la masa con el palote hasta que quede del tamaño de una tortilla grande de un cm de grosor.
  - Coloquen la lata de atún sobre la mesa y presionen para cortar y sacar una pieza redonda.
  - Corten todas las piezas y colóquenlas en las tablas enharinadas y finalmente realicen un orificio en el centro de cada pieza con el cuello de una botella.

F-7

8. Tapen las piezas con una servilleta o manta y dejen reposar durante 30 minutos y enseguida pongan a calentar aceite en una cacerola durante 10 o 15 minutos.

F-8

9. Coloquen un trocito de masa en el aceite para asegurarse que esté caliente.

F-9

Si el trocito de masa adquiere un color café, el aceite para freír las donas está listo.

10. Coloquen las piezas en el aceite dejando un espacio para que no se peguen las donas y dejen freír las donas hasta que adquieran un color café por la parte de abajo, después volteen con los palitos para que se frían por los 2 lados.

F-10

11. Levanten las donas con los palitos y dejen escurrir sobre la cacerola.

F-11

## **Decoración de las Donas**

12. Coloquen las donas sobre una charola y espolvoreen con el azúcar.

Si quieren poner cobertura de chocolate, dejen enfriar completamente las donas

Para disolver la cobertura de chocolate, se pone a calentar en baño María o a fuego suave hasta que se disuelva.

13. Tomen la dona por la parte de abajo e introduzcan la parte de arriba en la cobertura de chocolate disuelta.

También pueden decorar con azúcar glass, mantequilla con coco, grageas o granillo.

14. Coloquen las donas en charolas limpias.

F-14

Saboreen estas exquisitas donas con un sabroso chocolate o café en compañía de sus familias.

Preparen donas para vender, es un pan que tiene muy buen mercado y gusta a chicos y grandes.

Reyes Tamez Guerra  
**Secretario de Educación Pública**

Ramón de la Peña Manrique  
**Director General del INEA**

Luz María Castro Musso  
**Directora Académica**

Lucila Valencia de la Mora  
**Coordinadora de Desarrollo  
de Procesos Productivos**

Justino Hernán Mercado Pérez  
**Director del Instituto Estatal de Educación  
para los Adultos, Hidalgo**

**Organización y Conducción del Taller**

Porfirio Maldonado Mouthon  
José Luis Palomares Paredes  
Estuardo Lara Illares  
Fidel Peña Ávila  
Teresa Esparza Ramírez  
Juana Vázquez Islas  
Adolfo Olguín Cuervo  
Rodolfo Sánchez Islas  
Bruno Flores Pérez  
Esteban Cerna Hernández  
Armando José Herrera Bautista  
Luis Enrique García Vázquez

Agradecemos la participación del personal de la Coordinación de Desarrollo de Procesos Productivos en la sistematización de las habilidades básicas y competencias laborales del taller de Panadería Económica, a los amasijos de las panaderías “La Guadalupana” y “San Juanita”, de Tulancingo, Hgo, y a la población experta en pan de pueblo de los amasijos de Ahuatitla, Municipio de San Felipe Orizatlán, Hgo, así como a la Coordinación Regional de Tulancingo, por su aportación en los procedimientos para pan de feria.

Agradecemos también la colaboración de la Subdirección de Producción de Medios y al Departamento de Producción Editorial del INEA.



# PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACIÓN PARA LA VIDA Y EL TRABAJO

## *Colección Saber más sobre...* PANADERÍA ECONÓMICA

### *Panadería económica*

1. Teleras.
2. Bolillos.
3. Cuernos de vapor.
4. Barquillos.
5. Caracoles.
6. Besos.
7. Yoyos.
8. Bocados.
9. Pachucos.
10. Panquecitos.
11. Ladrillos
12. Piedras.
13. Budín.
14. Chicharrones.
15. Bisquets.
16. Orejas.
17. Rieles.
18. Polvorones.
19. Polvorones con pan molido.
20. Polvorón blanco de azúcar glass.
21. Galletas de coco.
22. Mexicanos.
23. Roscas de canela.
24. Soles.
25. Elotes.
26. Canastas.
27. Conchas.
28. Chilindrinas.
29. Neblinas.
30. Colchones.
31. Almohadas.
32. Barras para rebanadas.
33. Gusanos.
34. Calvos.
35. Burritas.
36. Semas.
37. Cocolos.

38. Calabazas.
39. Pan integral con salvado.
40. Cuernos de mantequilla.
41. Moños de danés.
42. Rehiletos.
43. Manitas.
44. Trenzas
45. Hojaldras.
46. Bigotes.
47. Bicicletas.
48. Pan de muerto.
49. Rosca de reyes.
50. **Donas.**

### *Pan de pueblo*

51. Pan de yema.
52. Pan de elote.
53. Pan mestizo.
54. Chirimoyas.
55. Conchas.
56. Rebanadas.
57. Birotos.
58. Pan de caja.
59. Pan de royal.
60. Pan de muerto.
61. Pan de roscas de sal.
62. Pan blanco de sal.
63. Pan catarino.

### *Pan de feria*

64. Pan redondo o moreliano.
65. Pan redondo bordado.
66. Pan en forma de cocol.
67. Pan en forma de tornillo.
68. Pan en forma de corazón.
69. Pan típico de nuez.
70. Pan decorado con letras.