



COCINA RICA Y SANA



## INGREDIENTES

### DONUTS

- 1 huevo de linaza (1 cucharada de linaza hidratada en 4 cucharadas de agua)
- 1 taza de harina (la que quieran)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 taza de pure de manzana
- 1/4 taza de leche vegetal
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 1/4 de taza de manzana en cubos
- Stevia a gusto

### GLASEADO

- Aceite de coco
- Azúcar
- Canela en polvo

# DONUTS

## Manzana - Canela

### Tiempos

Preparación

15 min

Horneado

12 min



Fácil



Vegano



Sin gluten

## RECETA:

### DONUTS

- ✓ Comenzar mezclando la harina, junto con los polvos de hornear y la canela.
- ✓ Agregar el huevo de linaza, junto con el aceite, la leche, el vinagre de manzana y el pure.
- ✓ Mezclar todo hasta obtener una mezcla homogénea.
- ✓ Disponer una capa de la mezcla en los moldes de donuts.
- ✓ Rellenar con un poco de manzana cortada en cubos y volver a completar con la mezcla.
- ✓ Hornear por 12 minutos a 180 grados.

### GLASEADO

- ✓ Aún calientes, pincelar con un poco de aceite de coco y glasear con azúcar y canela.

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana