



COCINA RICA Y SANA



INGREDIENTES

MASA

- 1/2 taza de harina avena
- 1/2 taza de harina de almendras
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite de coco
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita vinagre de manzana
- 1/2 taza de leche vegetal
- Stevia a gusto
- Frambuesas

COBERTURA

- 50 gramos de manteca de cacao
- 1 cucharadita de leche vegetal en polvo
- Stevia o agave a gusto

DONUTS

Choco - Frambuesa

Tiempos

Preparación

30 min

Cocción

15 min



Medial



Con o Sin gluten

RECETA:

- ✓ Para la masa, comenzar mezclando el huevo, junto con aceite y la leche.
- ✓ Agregar los ingredientes secos y los polvos de hornear junto con el vinagre.
- ✓ La stevia la ponen al final, ajustando el dulzor deseado.
- ✓ Llevar a hornear por 13 a 15 minutos en un molde para donuts.
- ✓ Para hacer el chocolate blanco derretir la manteca de cacao, agregar la leche y dulzor a gusto.
- ✓ Bañar las donuts con el chocolate blando y dejar en em refrigerador para que se endurezca.



Tips: Si no tienes molde para donuts, puedes hacerlas en formato de cupcake

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana