



COCINA RICA Y SANA



## INGREDIENTES

- 1 1/4 de papa camote picado crudo
- 16 dátiles remojados en agua caliente por 15 minutos mínimo
- 3/4 taza de harina use sin gluten
- 2 cucharadas de almidón de maíz
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/3 taza de leche vegetal o agua
- Zeste o ralladura de 1 naranja
- Chip de chocolate

# DONUTS

## De Morirse

### Tiempos

Preparación

10 min

Horneado

15 minutos



Fácil



Vegano



Sin gluten

## RECETA:

- ✓ Llevar todos los ingredientes (menos los chip de chocolate) a las licuadora, procesar, hasta conseguir una mezcla homogénea.
- ✓ Agregar los chip de chocolate y mezclar todo.
- ✓ Llevar a un molde de donuts o de cupcake, ideal de silicona para evitar que se pegue.
- ✓ Hornear 15 minutos a 180 grados.
- ✓ Esperar que se enfríen y bañar en chocolate.



Tips: Para el baño de chocolate derretirlo con un poco de aceite de coco o manteca de cacao.

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana