MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Donuts de pistacho

15min · 6 raciones · 349 kcal

Ingredientes

- **3** huevos
- **60 gr** azúcar moreno
- **30 ml** aove
- **125 gr** yogur estilo griego
- **1 cda** crema pistacho 100%
- **40 gr** polvo pistacho
- **100 gr** harina avena
- Chorrito esencia de vainilla
- **6 gr** levadura
- **100 gr** chocolate blanco

POR RACIÓN

Proteínas	9,9 g
Grasas	20 g
Hidratos	34 g
Fibra	2,8 g

Elaboración

1. En un bol añadimos los huevos y batimos hasta blanquear y duplicar el tamaño
2. Incorporamos de seguido el azúcar, el aceite e integramos
3. Momento de echar el yogur y la crema de pistacho, trituramos los pistachos y los incluimos en el bol también
4. Echamos la harina de avena, la esencia de vainilla, el impulsor y mezclamos con las varillas
5. Colocamos la mezcla en una manga pastelera y lo echamos en el molde de donut
6. Horneamos 180° durante 12-15 minutos
7. Derretimos chocolate blanco, pasamos unos donuts por ahí y echamos polvo de pistacho por encima

RECOMENDACIONES

También se puede poner 1 cdita de crema de pistacho en el chocolate blanco, para darle otro color

Hecho con CookNest