HerZechef 👆




PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

# Donuts de carrot cake

15min · 4 raciones · 244 kcal

## Ingredientes

- **100 gr** de zanahoria rallada
- **1** iogurt griego natural
- **75 gr** de harina de trigo
- **30 gr** de azúcar
- **1 cdta** de polvos para hornear
- **1** huevo

DECORACIÓN

Chocolate blanco y negro

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **7,4 g** |
| Grasas | **8,6 g** |
| Hidratos | **35 g** |
| Fibra | **1,2 g** |

## Elaboración

1. Rallar toda la zanahoria pelada en un bol
2. Añadir la harina de trigo, el azúcar, un huevo entero, un yogur griego y una cucharadita de polvos para hornear
3. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea
4. Engrasar bien el molde para donuts y, con una manga, rellenar cada hueco del molde
5. Dar unos golpes al molde y hornear a 170 grados durante 15 minutos

DECORACIÓN

6. Cuando los donuts estén suficientemente fríos para desenmoldar, sumergir la superficie de cada donut en chocolate blanco
7. Dejar enfriar en el frigorífico y, cuando el chocolate blanco esté duro, rallar chocolate negro por encima

Hecho con CookNest