Maria



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Donuts sin huevo de chocolate

30min · 6 raciones · 401 kcal

Ingredientes

- **250 ml** de bebida de avena
- **180 g** de harina
- **95 g** de cacao soluble tipo ColaCao/ Nesquik
- **70 ml** de aceite de oliva
- **1 cucharadita** de levadura
- **1 cucharadita** de vinagre de manzana
- **1 cucharadita** de vainilla
- Una pizca de sal
- Chocolate blanco para la cobertura
- Crema chocolate para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	**6 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**51 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboración

1. Mezcla en un bol todos los ingredientes de la masa hasta que no queden grumos
2. Reparte la mezcla en un molde para donuts ligeramente engrasado
3. Hornea a 180 °C, con el horno precalentado, durante unos 25 minutos
4. Deja enfriar unos minutos y desmolda con cuidado
5. Funde el chocolate blanco en el microondas
6. Baña los donuts en el chocolate blanco fundido y lleva unos minutos al congelador, hasta que el chocolate se solidifique

RECOMENDACIONES

Yo no he añadido azúcar a la masa: con el cacao soluble y la cobertura, para mí quedan suficientemente dulces

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Maria
cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve