The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Mini donuts de matcha

4 racions · 250 kcal

Ingredients

- **175g** de farina
- **80g** de panela
- **1 cullerada** de cafè de llevat en pols
- **1/2 cullerada** de cafè de bicarbonat de sodi
- **1 cullerada** de cafè de pols de matcha
- Una pessigolla de sal
- **160ml** de beguda de coco
- **3 cullerades** de sopa d'oli d'oliva
- **1/2 cullerada** de cafè de vinagre de poma

COBERTURA

- **1 cullerada** de sopa de beguda de coco
- **80g** de sucre glacé
- **1 cullerada** de cafè de pols de matcha
- Pistatxos i coco ratllat (opcional)

Elaboració

1. Barrejar tots els ingredients secs en un bol
2. En un altre bol, barrejar la beguda de coco i l'oli fins que quedi ben integrat. Afegir el vinagre i tornar a barrejar
3. Engreixar i omplir els motlles per a donuts
4. Coure al forn a 180°C durant 12 minuts
5. Deixar refredar i decorar

PER RACIÓ · **3 g** Proteïnes · **12 g** Greixos · **28 g** Hidrats · **1,5 g** Fibra

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork