

- Donas arcoíris -



INGREDIENTES

Para las donas:

150 G DE HARINA DE TRIGO

100 G DE AZÚCAR

90 G DE MANTEQUILLA

2 HUEVOS

½ TAZA DE LECHE

1 CDTA. DE POLVO PARA HORNEAR

1 PIZCA DE SAL

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

MALVAVISCOS MINI

SPRINKLES DE COLORES

Para el glaseado:

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

50 G DE QUESO CREMA

1 CDTA. DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PROCEDIMIENTO

Procedimiento para las donas:

- EN UN TAZÓN ACREMA LA MANTEQUILLA, AGREGA EL AZÚCAR Y BATE HASTA INTEGRAR.
- AGREGA LOS 2 HUEVOS Y SIGUE BATIENDO.
- ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y BATE BIEN.
- LE AGREGAS LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y LA SAL, PASÁNDOLOS ANTES POR UN COLADOR.
- MEZCLA BIEN MIENTRAS LE AGREGAS POCO A POCO LA LECHE.
- ENGRASA TU MOLDE DE DONAS Y COLOCA LA MASA.
- LLEVA A UN HORNO PRECALENTADO A 180 °C DE UNOS 10 A 15 MIN.

Procedimiento para el glaseado:

- EN UN TAZÓN AGREGA EL QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE Y COLOCA LA LECHE CALIENTE MEZCLANDO BIEN POCO A POCO.
- ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y MEZCLA.
-

AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y MEZCLA HASTA INTEGRAR.



BAÑA LAS DONAS CON EL GLASEADO.



AGREGA MALVAVISCOS MINI A LA MITAD DE LAS DONAS Y LA OTRA MITAD LA CUBRES CON SPRINKLES DE COLORES PARA FORMAR UN ARCOÍRIS.