

## - Donitas de coco con glaseado de limón -



### INGREDIENTES

#### Para las donas:

2 ¼ TAZAS DE HARINA DE TRIGO

2 CUCHARADITAS DE POLVO DE HORNEAR

¾ DE CUCHARADITA DE SAL

2/3 DE TAZA DE AZÚCAR

¼ DE TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, SUAVIZADA

¼ DE TAZA DE ACEITE VEGETAL O ACEITE DE CANOLA

2 HUEVOS GRANDES

1 CUCHARADITA DE EXTRACTO DE COCO NATURAL

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 TAZA DE LECHE DE COCO

1 CUCHARADA DE JUGO DE LIMÓN

### **Para el glaseado:**

200 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

EL JUGO DE UN LIMÓN

### **Para decorar:**

COCO RALLADO

## **PROCEDIMIENTO**

### **Para las donas:**

1. PRECALIENTA EL HORNO A 200 °C. EN UN TAZÓN, MEZCLA LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y LA SAL DURANTE 20 SEGUNDOS. RESERVA.
2. EN EL RECIPIENTE DE UNA BATIDORA ELÉCTRICA CON EL ACCESORIO DE PALETA, BATE LA MANTEQUILLA, EL AZÚCAR Y EL ACEITE VEGETAL.
3. AÑADE UN HUEVO, SIGUE BATIENDO Y LUEGO AGREGA EL OTRO HUEVO Y BATE DE NUEVO.
4. AÑADE EL EXTRACTO DE COCO Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
5. INCORPORA 1/3 DE LA MEZCLA DE HARINA Y BATE A VELOCIDAD LENTA HASTA QUE SE INTEGREN

TODOS LOS INGREDIENTES.

6. AGREGA LA MITAD DE LA LECHE DE COCO Y EL JUGO DE LIMÓN.
7. AÑADE OTRO 1/3 DE LA MEZCLA DE HARINA Y LA OTRA MITAD DE LA LECHE DE COCO. INCORPORA LO QUE QUEDA DE LA HARINA Y DEJA QUE TODO SE INTEGRE BIEN.
8. ENGRASA LOS MOLDES DE DONAS. PASA LA MEZCLA A UNA BOLSA HERMÉTICA GRANDE. CORTA UNA DE SUS ESQUINAS Y RELLENA LOS MOLDES CON LA MEZCLA.
9. COCINA EN EL HORNO PRECALENTADO HASTA QUE LAS DONAS ESTÉN LISTAS, POR 11 MINUTOS. DEJA QUE SE ENFRÍEN EN LOS MOLDES POR UNOS 3 MINUTOS Y LUEGO PÁSALAS A UNA REJILLA PARA QUE SE ENFRÍEN POR COMPLETO.

### **Para el glaseado:**

1. EN UN BOWL, AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y POCO A POCO AÑADE EL JUGO DE LIMÓN. MEZCLA HASTA TENER LA CONSISTENCIA DESEADA.
2. SUMERGE LA MITAD DE LA DONA EN EL GLASEADO Y ESPOLVOREA COCO RALLADO ENCIMA PARA QUE SE PEGUE.