- 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.