

- Mini donitas con glaseado de limón real -



INGREDIENTES

Para la masa:

1 TAZA DE HARINA

¾ DE TAZA YOGURT GRIEGO

1 ½ CUCHARADA DE POLVO PARA HORNEAR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

2 CUCHARADAS DE ENDULZANTE BAJO EN CALORÍAS

Para el glaseado:

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOL MEZCLAR LA HARINA CON EL YOGUR, POLVO PARA HORNEAR, VAINILLA MOLINA Y EL ENDULZANTE.
2. MEZCLA CON UNA ESPÁTULA Y CON AYUDA DE TUS MANOS PARA INCORPORA Y FORMA LA MASA.
3. ENVUELVE EN PLÁSTICO Y DEJA REPOSAR 25 MINUTOS EN EL REFRIGERADOR.
4. ESPOLVOREA HARINA SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA Y ESTIRA LA MASA A 3 MM DE GROSOR CON UN RODILLO.
5. CON UNA BOQUILLA CIRCULAR GRANDE Y OTRA MÁS PEQUEÑA PARA HACER EL AGUJERO DEL DONUT, CORTAR CADA MINI DONUT.
6. COLOCA 6 MINI DONUTS EN UNA ESPUMADERA Y FRÍE.
7. RETIRA CUANDO APAREZCA UN COLOR DORADO.
8. DEJA ENFRIAR ANTES DE GLASEAR.
9. MEZCLA LOS INGREDIENTES DEL GLASEADO EN UN BOL GRANDE CON UN BATIDOR DE GLOBO Y ECHA LOS MINI DONUTS ENFRIADOS, CUBRIÉNDOLOS COMPLETAMENTE.
10. COLÓCALOS EN UNA REJILLA PARA QUE SE SEQUEN Y ¡DISFRUTA!

NOTA: ECHA UN TROCITO DE MASA EN EL ACEITE, SI FLOTA DESPUÉS DE 5 SEGUNDOS, ESTÁ LISTO.

