

- Mini donas de pastel de zanahoria sin horno -



INGREDIENTES

Para la masa:

120 G DE YOGURT NATURAL

40 G DE HARINA

30 G AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

3 G DE LEVADURA

2 HUEVOS

120 G DE ZANAHORIA

Para decorar:

AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA ESPOLVOREAR

126 G DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

75 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

110 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PROCEDIMIENTO

1. LAVA LAS ZANAHORIAS, QUÍTALES LA CÁSCARA Y RÁLLALAS O PÍCALAS MUY FINAMENTE.
2. LICÚA TODOS LOS INGREDIENTES PARA LA MASA (EL YOGURT, LA HARINA, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, LA LEVADURA, LOS HUEVOS Y LA ZANAHORIA) HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS Y NO HAYA GRUMOS.
3. ENGRASA UN MOLDE DE SILICÓN CON FORMA DE MINI DONAS Y VIERTES LA MASA EN ÉL.
4. COCINA EN EL MICROONDAS A MÁXIMA POTENCIA DURANTE 3-4 MINUTOS.
5. PUEDES DECORAR ESPOLVOREANDO UN POCO DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SOBRE LAS DONAS O CON BETÚN DE QUESO CREMA.
6. PARA EL BETÚN, ACREMA LA MANTEQUILLA JUNTO CON EL QUESO, CUANDO TENGA UNA CONSISTENCIA DE POMADA AGREGA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y VE INTEGRANDO POCO A POCO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO. VIERTES EN UNA MANGA PASTELERA Y DECORA CON TU DUYA FAVORITA.