- Donas Red Velvet -

INGREDIENTES

Para las donas:

1 taza de harina

2 cucharaditas de Cacao Postrelicioso

½ de cucharadita de bicarbonato de sodio

 de cucharadita de sal

½ de taza de azúcar

3 cucharadas de mantequilla derretida

1 huevo grande

Un chorrito de Vainilla Molina

 de taza de buttermilk

1 cucharada de colorante rojo

Para el glaseado:

200g de queso crema ablandado

½ taza de azúcar

Un chorrito de Vainilla Molina

1/4 taza de leche

PROCEDIMIENTO

1.- Precalienta el horno a 180°.

2. Engrasa ligeramente un molde para donas con aceite o mantequilla.

3. En un bowl grande, añade el huevo, el buttermilk, la mantequilla derretida, el colorante, el vinagre y el chorrito de Vainilla Molina para batir.

4. Agrega la harina, el Cacao Postrelicioso, el bicarbonato de sodio, el azúcar y la sal, mezcla muy bien para integrar.

5. Añade unas gotitas de colorante rojo y revuelve la masa hasta que el color se incorpore por completo.

6. Vierte la masa en el molde para donas.

7. Hornea a 180° durante 9-10 minutos, o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

8. Deja enfriar las donas.

9. Para el glaseado, revuelve en una batidora el queso crema, la azúcar, la leche y el chorrito de Vainilla Molina.

10. Sumerge las donas frías en el glaseado

11. Decora las donas a tu gusto.