

- 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

¼ 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

¼ 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 INCORPORA 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.