- Mini donas de chocolate en microondas -

INGREDIENTES

2 piezas de huevo

6 cucharadas de azúcar

4 cucharadas de mantequilla derretida

Un chorrito de Vainilla Molina

½ taza de harina

2 cucharadas de Cocoa Postrelicioso

3 cucharadas de crema de avellanas

Sprinkles de colores

PROCEDIMIENTO

1. Bate en un bowl las piezas de huevo y el azúcar con la batidora hasta que se blanqueé la mezcla, es decir, que se esponja y adquiera un tono cada vez más ligero.

2. Incorpora de forma envolvente la mantequilla derretida y el chorrito de Vainilla Molina.

3. Tamiza la harina e intégrala a la mezcla anterior también de manera envolvente.

4. Agrega la Cocoa Postrelicioso y mezcla con una palita hasta tener una masa uniforme.

5.

Engrasa con mantequilla o aceite antiadherente un molde para donas apto para microondas.

6. Vierte la mezcla en el molde, puedes usar una manga pastelera.

7. Cocina en el microondas por 2:20 minutos, el tiempo puede variar dependiendo de la potencia de tu microondas, así que te recomendamos revisarlo a los 2 minutos e ir agregando el tiempo necesario hasta que la masa esté esponjosa y al introducir un palillo este salga limpio.

8. Calienta la crema de avellanas en el microondas en intervalos de 5 segundos para que su consistencia sea más líquida y úsala como glaseado para decorar las donas.

9. Espolvorea con sprinkles de colores al gusto.