

## - 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. VIERTES 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.