

- Donitas rosa -



INGREDIENTES

- UNA TAZA DE MEZCLA PARA HOT CAKES DE AVENA
- UN HUEVO
- $\frac{3}{4}$ DE TAZA DE LECHE

- 2 CDAS DE ACEITE VEGETAL

GLASEADO

- 1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

- 2 CDAS DE AGUA

- 1 GOTA DE COLORANTE ROSA

- 1 CDTA DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

- CHISPITAS DE COLORES

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En un bowl incorpora la mezcla para hot cakes de avena, el huevo, la leche y el aceite vegetal.

3. Vierte la mezcla en un molde para hornear donas.
4. Hornea por 15 min o hasta que estén doradas.
5. Retira del horno y deja enfriar.
6. Para hacer el glaseado, mezcla la taza de Azúcar Glass Postrelicioso con las cucharadas de agua y la Vainilla Molina Cristalina, añade el colorante a tu gusto.
7. Moja la superficie de cada dona en el glaseado y decora con chispitas de colores.