elGourmet

# Donas de arándanos

## Ingredientes

**Jugo de Limón**: 1 cdita.
**Azúcar mascabado**: 50 g
**Harina gluten free**: 125 gr
**Leche de coco**: 50 Ml
**Puré de manzana**: 35 grs
**Arándanos naturales**: 60 grs
**Esencia De Vainilla**: 5 Ml.
**Sal**: Una pizca
**Polvo para hornear**: 1 cdita.

### Para la decoración

**Arándanos**: A gusto
**Crema batida a base de soya**:
**Brotes**: Cantidad necesaria
**Brotes**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Mezclar el puré de *manzana* con el *jugo* de *limón*, el azúcar mascabado y la esencia de vainilla.
- En un tazón, colocar la *harina* gluten free, el polvo para hornear, 1 pizca de sal y mezclar.
- Incorporar los polvos a la mezcla del puré y añadir la leche de coco
- Con mucho cuidado, agregar también los **arándanos**.
- Colocar la preparación en una manga y rellenar los moldes siliconados para donas.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente
- Desmoldar y dejar enfriar.
- Por encima de cada dona, decorar con un poco de *crema* de soya, algunos *arándanos* y algunos brotes.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/donas-de-arandanos**