

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>