Donas de calabaza glaseadas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Sal: 1/2 cdita.
Azúcar de caña integral: 100 g
Huevos batidos: 2 Unidades
Polvo de hornear: 3 cditas.
Puré de calabaza asada: 250 g
Aceite suave de oliva: 50 Ml.
Canela: 2 cditas.
Harina: 300 g
Nuez moscada, jengibre en polvo y clavo: Una pizca

Para el glaseado:

Chocolate blanco fundido: Cantidad necesaria
Granas para decorar: Cantidad deseada
Dulce de leche: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Enmantecamos la bandeja para las donas y precalentamos el horno a 180°C.
- Luego, tamizamos la *harina* con el polvo de hornear, las *especias* y la sal en un cuenco
- Reservamos.
- A continuación, batimos el aceite con el azúcar, la **calabaza** en puré y los huevos
- Añadimos la mitad de la *harina* mezclada y revolvemos.
- Añadimos el resto de la *harina* e integramos bien todos los ingredientes.
- Con ayuda de una manga pastelera, rellenamos los huecos del molde de donas
- Llevamos al horno a 180ºC durante 10-15 minutos, o hasta que las donas estén doraditas.
- Retiramos y dejamos enfriar.
- Luego, desmoldamos y bañamos, por un lado, con el dulce de leche y con el *chocolate* blanco
- Espolvoreamos con las granas y las dejamos secar encima de una rejilla.
- Servimos.

TIPS

Para esta receta se pueden utilizar moldes para mini donas o una m&aacute

- Quina para hacer donas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/donas-de-calabaza-glaseadas