Donas de Limón Horneadas



Ingredientes

Aceite Vegetal: 60 miliitros
Huevos: 2 Unidades
Harina: 185 Gramos
Maicena: 30 Gramos
Suero de leche: 175 miliitros
Azúcar blanco: 150 Gramos
Extracto de vainilla: 1 cdta
Limón para su ralladura: 1 unidad
Sal fina: 1/2 cdta
Levadura en polvo: 2 cditas.

Cobertura

Azúcar granulada: 150 Gramos
Lima para su ralladura: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura 200 ° C y engrasar 2 moldes para donas.
- En un bol grande mezclar el azúcar y la ralladura de **limón**, hasta que la ralladura suelte la humedad
- En un recipiente aparte batir el suero de leche, el aceite, los huevos y la vainilla y añadir todo junto a azúcar
- Remover.
- En otro recipiente, tamizar la *harina*, la *maicena*, la *levadura* en polvo y la sal
- Agregar todo junto a la mezcla líquida y batir hasta que todos los ingredientes se combinen y la masa quede suave y sin grumos.
- Echar la masa a una jarra y la verter lentamente en los moldes de las donas, llenándolos ¾ partes
- Hornear durante 8 a 10 minutos
- Enfriar durante 10 minutos y mientras tanto preparamos la cobertura.

Cobertura

- Mezclar el azúcar y la ralladura de *limón*

- Sacar las donas de los moldes y, mientras aún están templados, pasar por el azúcar con la ralladura de *limón* y colocar en una fuente para que se enfríen por completo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/donas-de-limon-horneados