Donas por Paulina Abascal

Ingredientes

Leche: 35 cc
Aceite: 25 grs
Betún de chocolate: 200 grs
Cocoa: 25 grs
Polvo de hornear: 3 grs
Yogurt Natural: 85 grs
Huevo: 1 Unidad
Azúcar mascabado: 95 grs
Bicarbonato: 3 grs
Harina: 130 grs
Sal: 5 grs

Decoración

Azúcar Glas: 20 grs
Betún de chocolate: 200 grs
Conejitos de chocolate: 3 Unidades
Huevos de chocolate: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Batir el *huevo* con el azúcar mascabado.
- Agregar aceite.
- Mezclar por separado la *harina*, la sal, el bicarbonato, la *cocoa* y el polvo para hornear.
- Mezclar la leche con el yogurt.
- Integrar todas las mezclas alternándolas poco a poco.
- Verter sobre los moldes de dona previamente engrasados.
- Hornear a 180° C por 20 minutos.
- Enfriar.

Armado

- Unir las donas con el betún de *chocolate*.

Decoración

- Decorar con el betún y con los diferentes chocolates.
- Espolvorear con el azúcar glass.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/donas-por-paulina-abascal