

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>