

Donuts de Manzana

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Azúcar: 2 cdas.

Polvo de hornear: 1 cdita

Sal: c/n

Harina: 300 grs

Manzanas: 2 Unidades

Leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar 300 gramos de *harina*, 1 *huevo*, pizca de sal y agregar 1 taza de leche tibia de a poco, 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de polvo de hornear e ir revolviendo hasta incorporar los ingredientes
- Dejar reposar.
- Descorazonar 2 manzanas peladas y cortar en rodajas de 1 centímetro.
- Pasar las rodajas de manzanas por el ligue y freír en aceite caliente
- Espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/donuts-de-manzana>