Donuts navideños de caramelo y canela



Ingredientes

Ingredientes para 12 unidades:

Azúcar de caña integral: 85 g
Huevos batidos: 2 Unidades
Harina: 300 g
Levadura química: 3 cdita
Sal: 1/2 cdita
Canela: 2 cditas.
Crema/Nata: 125 Ml
Leche: 125 Ml
Mantequilla blanda: 50 Gramos

Para el glaseado:

Colorante rojo y verde:
Fondant líquido:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180ºC y enmantecamos la bandeja.
- Batimos la *mantequilla* con el azúcar
- Añadimos los huevos
- Por otro lado, tamizamos juntos los ingredientes secos
- Añadimos la mitad a la mezcla anterior
- Incorporamos la leche.
- Añadimos el resto de la *harina*
- Incorporamos la *nata*
- Con ayuda de la manga pastelera llenamos los huecos del molde.
- Llevamos al horno durante 10-15 minutos o hasta que estén doraditos.
- Luego, los desmoldamos sobre la mesa y los dejamos enfriar sobre una rejilla
- Llevamos al horno la otra tanda.
- Teñimos el *fondant* líquido con los colorantes.
- Bañamos los donuts, ya fríos, con el *fondant*

- Los dejamos secar en una rejilla sobre una bandeja o papel de aluminio
- Antes de que se seque el glaseado, los decoramos con trocitos de toffee o sprinkles.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/donuts-navidenos-de-caramelo-y-canela