

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 cedita

Sal: 1/2 cedita

Canela: 2 ceditas.

Crema/Nata: 125 MI

Leche: 125 MI

Mantequilla blanda: 50 Gramos

Para el glaseado:

Colorante rojo y verde:

Fondant líquido:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180°C 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>