



Donuts de chocolate



Tiempo de preparación: 50 minutos



Raciones: 5

INGREDIENTES

- 100 ml café
- 100 ml bebida vegetal
- 70g yogur soja
- 30g aceite de coco
- 30g cacao puro
- 120g harina integral
- 12g levadura
- Cobertura: 100g chocolate 85%, 1 cucharada aceite de coco
- Endulzante al gusto: eritritol, stevia, etc.

PREPARACIÓN

1. Derrite el aceite de coco en el microondas y mezcla con el resto de ingredientes húmedos.
2. En un bol a parte mezcla los ingredientes secos: harina, cacao puro y levadura.
3. Incorpora la mezcla seca a la húmeda poco a poco hasta obtener una masa homogénea.
4. Lleva la masa a unos moldes para donuts.
5. Hornea a 180 °C durante 10-15 minutos
6. Para la cobertura, derrite el chocolate junto con el aceite de coco y mezcla bien.
7. Baña tus donuts en la cobertura y decora con almendra picada, coco rallado...

Si no tienes moldes para donuts puedes hacer muffins. Añade a la masa pepitas de chocolate en vez de una cobertura de chocolate.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas