Donuts veganos de galleta al horno



Consejo del chef

Puedes terminar estos increíbles donuts con galletas trituradas por encima.

Raciones para 12

- ❏ **185 gr** Harina de trigo
- ❏ **65 gr** Harina de almendra
- ❏ **2** Cucharadas de galletas trituradas
- ❏ **150 gr** Azúcar de coco
- ❏ **1** Cucharada de levadura de repostería
- ❏ Pizca de sal
- ❏ **180 ml** Bebida vegetal
- ❏ **30 ml** Aceite de coco
- ❏ **4** Cucharadas de compota de manzana
- ❏ **80 gr** Chocolate blanco vegano
- ❏ **10 gr** Chocolate negro
- ❏ **1** Cucharada de aceite de coco
- ❏ Galletas al gusto

1. En un cuenco mezclamos los ingredientes secos.
2. En otro recipiente batimos los ingredientes húmedos (el aceite de coco debe estar líquido, no sólido).
3. Unimos ingredientes secos y húmedos en un mismo recipiente y mezclamos muy bien.
4. Repartimos la masa en nuestro molde para donuts previamente engrasado.
5. Horneamos 15 minutos a 180 °C.
6. Sacamos del horno y dejamos que templen antes de desmoldar.
7. Mientras, fundimos los chocolates con el aceite de coco al baño María.
8. Cubrimos cada donuts con chocolate derretido.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/donuts-veganos-galleta-horno/