

Donuts veganos de galleta al horno

COOKING
LOVERS TEKA



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/>

