



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/>

