



## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 