

DONAS DE AVENA HORNEADAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 18 minutos

Salen 6 donas



Ingredientes

Para hacer las donas:

- 1 taza de harina de avena
- ½ taza de azúcar de coco o azúcar granulada
- ½ taza de leche de tu elección (yo usé de almendras)
- 3 cucharadas de aceite de tu elección (yo usé aceite de coco)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de semillas de chía

Para hacer el frosting:

Chocolate:

- 1/2 taza de chispas de chocolate
- 1 cucharadita de aceite de coco
- Sprinkles de colores

Azúcar:

- ½ taza de azúcar pulverizada
- 1 cucharadita de leche de tu elección
- Sprinkles de colores

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C) y prepara el molde para donas, rociar un poco de aceite en spray si es necesario, dejar aparte.
2. En un recipiente mediano, agregar el azúcar, aceite, huevos y la vainilla, batir bien hasta que todo quede bien mezclado.
3. Incorporar la harina, la chia, el bicarbonato y la sal, mezclar bien. La masa quedará líquida, pero no te preocupes que así debe de quedar.
4. Con un cucharón o cuchara, verter la masa en el molde que tenías preparado, luego hornear de 15 a 17 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio. Dejar enfriar en el molde antes de sacarlas.

5. Cuando ya no estén calientes, preparar los frosting:

Chocolate: En un recipiente agrega el chocolate y el aceite de coco, derretirlo en el microondas por 30 segundos o hasta que esté derretido.

Azúcar: En un recipiente mezclar el azúcar en polvo con la leche, mezclar hasta que esté bien integrado, si está muy espeso agregarle un poquito de leche hasta que esté más suave pero no líquido.

6. Cuando las donas hayan enfriado, sacarlas del molde y sumergirlas en las mezclas de chocolate y azúcar, agregar sprinkles y luego meter al refrigerador por 10 a 15 minutos, después de ese tiempo estarán listas para disfrutar.

Notas:

*Yo uso azúcar de coco porque es sin refinar pero puedes sustituirla por azúcar regular.