

## DONAS DE MANZANA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 12 minutos

Salen 8 donas

### Ingredientes:

Para hacer las donas:

- 100 gr. (3/4 taza) de harina de avena
- 2 huevos
- 1 taza de puré 100% puro de manzana, **ver nota**
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Cobertura de azúcar y canela:

- 1 cucharada de azúcar granulada o endulzante de preferencia
- 1/2 cucharadita de canela en polvo

### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y untar un poco de aceite de oliva extra virgen al molde para donas, dejar aparte.
2. En un recipiente grande agregar la harina de avena, los huevos, el puré de manzana, la canela y el polvo para hornear, mezclar bien hasta obtener una masa homogénea.
3. Agregar la masa en el molde para donas, repartiendo uniformemente y dejando 1 cm sin rellenar.
4. Hornear durante 12 minutos, mientras se hornean en un recipiente pequeño agregar el azúcar granulada y la canela, mezclar bien.
5. Sacar las donas del horno, desmoldar y pasar las donas aún calientes sobre la cobertura de azúcar, listas para disfrutar y ser feliz.

### Notas:

\*Si no tienes harina de avena, solamente licuar las hojuelas de avena en tu licuadora, hasta que queden hecho polvo.



\*Si no tienes puré de manzana, solamente triturar la manzana sin piel y semillas en la licuadora, hasta hacerla puré.

\*Las donas solo tienen la dulzura de la manzana, si prefieres algo más dulce, agregarle 2 cucharadas de miel o el endulzante de tu preferencia.

\*La cobertura la puedes adaptar a lo que te guste, puedes agregarle chocolate de tu preferencia o azúcar pulverizada o un glaseado de azúcar en polvo (solo mezclas azúcar en polvo con un poquito de leche, mezclar y luego se las agregas).