OUR RECIPES

DONUTS DE CREMA DE ORUJO Y LIMÓN (CRISTINA FLOR)

INGREDIENTS:

220gr de harina de trigo

160gr de azúcar blanco

1cdta de levadura

Ralladura de 2 limones

100ml de leche

80ml de zumo de limón

30ml de crema de licor con orujo

60ml de aceite de oliva

2 huevos

Para la cobertura:

12 onzas de chocolate blanco

Un chorro de nata para montar

Unas gotas de licor de orujo

Colorante en pasta

PREPARATION:

Mezclar el zumo, la ralladura, la leche, el aceite y los huevos

En otro bol tamizar la harina y la levadura, añadir el azúcar

Mezclar los ingredientes líquidos con los sólidos

Rellenar recipientes de donuts y meter al horno a 160°C durante 15 minutos

Para la cobertura derretir el chocolate en el microondas

Mezclar con el chorrito de nata y las gotas de licor.

Añadir el colorante en pasta y mezclar

Al sacar los donuts, desmoldar y enfriar en una rejilla

Decorar con la cobertura y disfrutar