NUESTRAS RECETAS

DONUTS DE CREMA DE ORUJO Y LIMÓN (CRISTINA FLOR)

INGREDIENTES:

- 220 gr de harina de trigo
- 160 gr de azúcar blanco
- 1cdta de levadura
- Ralladura de 2 limones
- 100 ml de leche
- 80 ml de zumo de limón
- 30 ml de Licor de Crema con Orujo Panizo
- 60 ml 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 Crema con Orujo Panizo
- Colorante en pasta

PREPARACIÓN:

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.