RecetaKA

MINIDONUTS DE AVENA

Ingredientes para 12 unid: 3 huevos /100 gr azúcar moreno / 50 gr azúcar blanquilla / 60 gr mantequilla derretida / 200 gr yogur griego / 120 gr harina de avena / 120 gr harina de almendra / 14 gr levadura seca de panadero

Para los glaseados (chocolate): 40 gr mantequilla / 70 gr chocolate para postres / 200 gr azúcar glass / 4 cucharadas agua caliente (**transparente)**: 4 cucharadas mantequilla / 6 cucharadas de agua / 20 cucharadas azúcar glass **(de colores):** glaseado transparente / fideos de colores **(de coco)**: glaseado transparente / coco rallado

Elaboración:

FRUTOS DE CÁSCARA · HUEVOS · LACTEOS

1. Precalentar el horno a 180ºC.
2. Batir el huevo con el azúcar y la mantequilla derretida. Añadir el yogur griego y remover hasta que se integre.
3. Añadir las harinas junto a la levadura con un tamizador hasta que te quede una pasta uniforme.
4. Rellenar el molde de silicona para preparar los donuts. Cuidar no sobrepasar la parte central de agujero.
5. Hornear los donuts durante15 minutos o hasta que el palillo salga limpio

Elaboración de glaseado de chocolate Derretir la mantequilla y el chocolate juntos en el microondas a baja potencia y a intervalos de 50 seg, removiendo después de cada intervalo. Añadir el azúcar glas y el agua y remover. Si queda muy espeso añadir más agua caliente.

Elaboración del glaseado de azúcar Derretir la mantequilla junto al agua en el microondas a baja potencia y a intervalos de 30 seg. Incorporar poco a poco el azúcar glas hasta conseguir el glaseado removiendo con unas varillas. Si es necesario añadir más azúcar

Elaboración de glaseado fideos de colores Bañar los donuts en glaseado transparente y a continuación en los fideos de colores.

Elaboración de glaseado de coco (con color azul) En una bolsa especial para congelar echar un poco de coco rallado y de colorante azul. Agitar bien la bolsa hasta que todo el coco se haya vuelto azul (colorante líquido). Bañar los donuts en un poco de glaseado transparente y en el coco teñido de azul.

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con ellos*