Iria 5ºC Posse. Arroyo

RECETA DE DONUTS DE MANZANA

Pasos:

1. Pelamos la manzana y le quitamos el corazón.
2. Cortamos la manzana en cachitos.
3. Encendemos el fuego en un cazo.
4. Cogemos un cacho de mantequilla y lo hechamos al cazo de hay añadimos la manzana.
5. Dejamos que la manzana quede caramelizada (color naranja).
6. Calentamos el horno
7. Trituramos la manzana hasta que tengamos pure.
8. Pesamos la harina junto con la levadura química.
9. Cascamos los huevos y los hechas al pure de manzana.
10. Mezclamos todo.
11. Rellenamos los moldes hasta la mitad.
12. El molde con la mezda lo metemos en el horno.
13. Sacamos del horno y dejamos enfriar un poco y antes de que se enfrie del todo rebozamos los donuts por azucar.

Tiempos

Alombre 5grados
Horno 180grados
Horno 11 minutos

Ingredientes

- 1 manzana
- 100g de harina
- 2 huevos
- 5g levadora royal
- Azucar CS
- 10 de mantequilla