MINI DONUTS DE NATA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

Yo los hice con la donutera, pero también hay unos moldes especiales para hacerlos en el horno.

Ingredientes para 10 personas :

- 260 gr de harina
- 130 gr de azúcar
- 1 cucharada de azúcar de vainilla
- 150 ml de leche desnatada
- 100 ml de nata
- 3 huevos
- 3 cucharadas de aceite
- 1 sobre de levadura

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Mezclar todos los ingredientes. Meter la mezcla en una manga pastelera y ir rellenando los huecos de la donutera o molde. En la donutera en 2 minutos están hechos. Yo unos pocos los unte con una crema de queso y nata. Monte la nata con el queso y un poco de azúcar y listo