

MY PERFECT SHAKE™

MATCHA DONUTS

Deliciosas y originales

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl coloca todos los líquidos y mezcla con un batidor de globo
2. En otro bowl revuelve todos los polvos, y posteriormente incorporarlo poco a poco a la mezcla de los líquidos. (Si aun así le falta líquido puedes agregar poco a poco más de leche de almendra)
3. Sirve la mezcla en la duya o en la bolsa y reserva
4. Precalentar el horno a 180 ° C. Mientras, ve engrasando los moldes con un poco de aceite en aerosol sabor mantequilla
5. Verter la mezcla contenida en la duya en los moldes para donas a $\frac{3}{4}$ de su capacidad y hornea por 20-30 min a 220-240 ° C
6. Para preparar la cobertura, en un recipiente de porcelana coloca las cucharadas de aceite de coco, la tabla de chocolate y el sustituto de azúcar, derrite por un par de minutos a baño maría o en el microondas
7. Desmonta las donas del molde, deja enfriar un poco y pasa por la mezcla de cobertura
8. Adorna con los toppings
9. Deja enfriar por un par de minutos
¡Disfruta!

INGREDIENTES

- 2 medidas de My Perfect Shake Matcha quinoa (4 cucharadas medidoras)
- 2 cucharadas de aceite de coco o de aguacate
- Un poco de ralladura de nuez moscada
- Aceite en aerosol sabor mantequilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de leche de almendras
- 1 taza de harina de almendra
- $\frac{1}{2}$ taza de harina de avena
- Bicarbonato de sodio
- Molde para donas
- Esencia de vainilla
- 1 bolsa mediana
- 2 huevos

PARA LA COBERTURA

- 1 tabla de chocolate blanco (reducido en grasa)
- 3 cucharadas de aceite de coco
- Sustituto de azúcar

TOPPING

- Coco horneado rallado
- Pistaches en trozos
- Quinoa inflada