

Donas de arándanos con glasé de limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **18**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/donas-de-arandanos-con-glase-de-limon>

Preparación

Precaliente el horno a 220°C. En una cacerola pequeña a fuego medio-alto, agregue los arándanos, el azúcar y el jugo de limón para hacer la mermelada. Pisar un poco los arándanos hasta que sólo unos pocos permanezcan enteros. Calentar y revolver hasta que hierva. Retirar del fuego y dejar enfriar y espesar, a un lado. En un tazón grande, bata la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. En un recipiente aparte, mezcle el yogurt, los huevos, la vainilla, la leche y puré de manzana hasta que estén totalmente incorporados. Mezcle los ingredientes húmedos en los secos. Rociar un molde de rosquilla con spray antiadherente, llenando con la mezcla cada cavidad de 1/2 a 3/4 de su capacidad. Agregue por encima de 2 a 3 cucharaditas de la salsa de arándanos. Utilizando la punta de un cuchillo, mezcle apenas las dos preparaciones dentro de las cavidades. Cocer en el horno durante 9 minutos o hasta que doren. Dejar enfriar sobre una rejilla. En un tazón pequeño, mezcle los ingredientes del glaseado. Vierta sobre cada una rosquilla. Sirva mientras que esté aún un poco caliente.

Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 1/3 taza/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 3/4 cucharadita/s Sal
- 1/2 taza/s Yogurt blanco
- 3/4 taza/s Leche descremada
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 Huevos ligeramente batidos
- 2 cucharada/s Puré de Manzana sin azúcar
- Para la mermelada: 1 taza/s Arándanos
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- Para el glasé: 1 taza/s Azúcar impalpable
- 1 cucharada/s Leche descremada
- 1 cucharada/s Jugo de limón

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Americana, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Visitas, Postre, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

