

# Donas de limón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/donas-de-limon>

## Preparación

Precale el horno a 160°C. Prepare una fuente antiadherente para hornear rociado con aceite en aerosol. En un tazón grande, combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Ponga a un lado. En un tazón mediano, bata el huevo, el yogurt, el aceite, la leche y la ralladura de limón. Añadir poco a poco los ingredientes húmedos a los ingredientes secos, mezclando hasta que se combinen bien. Con una manga pastelera, forme las rosquillas sobre la fuente preparada. Hornear 10-15 minutos hasta que el un cuchillo insertado en el centro de la rosquilla salga limpio. Enfriar sobre una rejilla. Mientras las donas se enfrían, preparar el glaseado. Mezcle el jugo de limón y el azúcar en polvo y mezcle. Rocíe sobre las donas frías o sumergir cada rosquilla en el galsé para lograr una cobertura completa.



## Ingredientes

- 1-1/2 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 Huevo
- 170 gramo/s Yogurt de limón
- 1/3 taza/s Aceite de colza
- 1/3 taza/s Leche
- 1 poco Cáscara de limón
- Para el glaseado: Jugo 1 de limón
- 1 taza/s Azúcar impalpable

## Categorías

Todo el año, Frutas, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces, Pan y otros panificados para la casa