

Donas horneadas con Nutella®

Media

12 Porciones

15 min



INGREDIENTES:

- 5 cucharadas (75 ml) de mantequilla sin sal, ablandada
- 2 cucharaditas (10 ml) de extracto de vainilla
- 1/2 taza (125 ml) de azúcar
- 1 huevo, batido
- 2 tazas (500 ml) de harina
- 2 cucharaditas (10 ml) de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita (1.5 ml) de sal
- 1 taza (250 ml) de leche
- 12 cucharadas (180 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

PREPARACIÓN:



1

Precalentar el horno a 180 °C (350 °F). Cubrir el molde para donas generosamente con aceite en aerosol antiadherente. Dejar de lado.

Batir la mantequilla, la vainilla y el azúcar hasta que queden esponjosos. Agregar el huevo y revolver hasta que quede bien mezclado.

En un tazón mediano, tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal. Agregar los ingredientes secos a la mezcla de huevo, alternando con la leche.



2

Distribuir la masa en los moldes con una cuchara, rellenando cada uno tres cuartos.

**3**

Hornear durante 15 minutos, hasta que salga un palillo limpio. Dejar enfriar durante 5 minutos, luego sacar las donas para que se enfríen por completo.

Untar NUTELLA[®] sobre cada dona con el borde del utensilio multiuso NUTELLA[®] o con cualquier utensilio que prefiera y servir con un vaso de leche y una guarnición de fruta.

Y aquí vamos