



Pumpkin Spice

SUGAR DONUTS



INGREDIENTES (PARA 12 DONAS) :

- 2 TAZAS DE HARINA DE TRIGO TODO USO
- 1 TAZA DE PURÉ DE CALABAZA (PUMPKIN PURÉE)
- ¼ TAZA DE AZÚCAR BLANCA
- ¾ TAZA DE AZÚCAR MORENA
- ½ TAZA DE ACEITE VEGETAL O MANTEQUILLA DERRETIDA
- 2 HUEVOS GRANDES
- ½ TAZA DE LECHE (PUEDE SER VEGETAL)
- 2 CUCHARADITAS DE PUMPKIN SPICE MIX (CANELA, JENGIBRE, NUEZ MOSCADA, CLAVO)
- 1 CUCHARADITA DE EXTRACTO DE VAINILLA
- 1 ½ CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR
- ½ CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO
- PIZCA DE SAL

PASO A PASO:

PASO 1: PRECALIENTA EL HORNO

LLEVA TU HORNO A 180°C (350°F) Y ENGRASA LIGERAMENTE TU MOLDE PARA DONAS.

PASO 2: MEZCLA LOS INGREDIENTES HÚMEDOS

EN UN BOWL GRANDE COMBINA EL PURÉ DE CALABAZA, EL ACEITE, LOS HUEVOS, LA LECHE Y LA VAINILLA. BATE SUAVEMENTE HASTA QUE LA MEZCLA QUEDE CREMOSA Y UNIFORME.

PASO 3: INCORPORA LOS SECOS

EN OTRO RECIPIENTE, MEZCLA LA HARINA, AZÚCARES, PUMPKIN SPICE, POLVO DE HORNEAR, BICARBONATO Y SAL. LUEGO INTEGRA ESTA MEZCLA POCO A POCO CON LOS HÚMEDOS HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS.

PASO 4: LLENA EL MOLDE

USA UNA MANGA PASTELERA (O UNA BOLSA CON LA PUNTA CORTADA) PARA LLENAR CADA CAVIDAD DEL MOLDE HASTA ¾ PARTES.

PASO 5: HORNEA Y DEJA ENFRIAR

HORNEA DURANTE 12 A 14 MINUTOS HASTA QUE AL INSERTAR UN PALILLO, SALGA LIMPIO.

DÉJALAS ENFRIAR EN UNA REJILLA 10 MINUTOS ANTES DE GLASEAR.

PREPARACIÓN PASO A PASO

🕒 TIEMPO TOTAL: 30 MIN

🔥 COCCIÓN: 12-14 MIN

🍷 DIFICULTAD: FÁCIL

🍩 PORCIONES: 12 DONAS

Feliz Otoño... Eli Rios