



Bolinhos, bolos e bolachas



20 MIN



MÉDIO



6 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

Para os donuts

- 80 g de leite
- 1 c. de sopa de sumo de limão
- 1 ovo
- 20 g de manteiga derretida
- 1 c. de chá de aroma de baunilha
- 50 g de farinha de alfarroba
- 20 g de cacau em pó
- 70 g de farinha
- 25 g de amido de milho
- 70 g de açúcar amarelo
- 1 c. de chá de fermento
- 1 pitada de sal

Para a cobertura

- 50 g de açúcar em pó
- 1 c. de sopa de água
- Corante rosa a gosto
- 100 g de chocolate preto derretido
- 100 g de chocolate branco derretido
- Sprinkles coloridos a gosto

Preparação

- 1º** Pré-aqueça o forno a 190 °C.
- 2º** Para os donuts, coloque no copo | panela o leite, o sumo de limão, o ovo e a baunilha e programe 30 segundos na velocidade 4.
- 3º** Junte os restantes ingredientes e programe mais 10 segundos na mesma velocidade. Ajude a envolver com a espátula a farinha que tenha ficado à superfície.
- 4º** Verta a massa em formas de donuts untadas com manteiga e polvilhadas com cacau e leve ao forno durante 15 minutos.
- 5º** Para a cobertura, misture numa tacinha o açúcar com a água e junte o corante até obter a cor desejada.
- 6º** Verta o chocolate derretido por cima dos donuts frios. Com uma colher, espalhe fios de glacé cor-de-rosa e polvilhe com os sprinkles a gosto.