



DONAS CASERAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1 ¼ de taza de harina
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ de cucharadita de sal
- ½ taza de margarina La Villita
- 1/3 de taza de azúcar morena
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 ¼ de taza de azúcar
- 3 cucharadas de leche

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, les comparto esta dulce y rica receta de donas caseras, para acompañar un delicioso café.

Precalentamos el horno a 200 °C.

Aceitamos un molde para donas. Reservamos.

En un bowl, mezclamos la harina, la sal y el bicarbonato.

En otro bowl mezclamos la margarina La Villita, el azúcar morena, el huevo y el extracto de vainilla.

Mezclamos los ingredientes de los bowls y seguimos mezclando hasta que esté suave.

Colocamos la preparación en una manga pastelera o bolsa de plástico y cortamos una esquina.

Rellenamos los moldes a 2/3 de su capacidad.

Cocinamos por 15 minutos hasta que las donas estén cocidas.

Dejamos enfriar 3 minutos y desmoldamos para enfriar completamente.

Espolvoreamos azúcar por arriba y... ¡Listo es hora del postre!

Los pequeños de la casa lo disfrutarán mucho, amigas.