



## DONAS CON AZÚCAR

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena  Postre

### INGREDIENTES

- 1 caja de harina para donas
- 1 taza de azúcar
- 1 ½ cucharada canela
- 1 barra margarina derretida
- Aceite vegetal para freír

## MODO DE PREPARACIÓN

Como postre o una dulce cena, las donas son siempre un platillo que se disfruta con la misma sonrisa en la boca. Conoce nuestra receta y consiente a los tuyos.

Vierte aceite en una sartén hasta tener un par de centímetros de profundidad y calienta a fuego medio durante cinco minutos.

Prepara la harina siguiendo las instrucciones de la caja y reserva.

Derrite la margarina La Villita en un tazón y un recipiente aparte mezcla la canela y el azúcar.

Para hacer las donas separa una bolita de masa según el tamaño que quieras para las donas y utiliza el tapón de una botella para cortar el centro de cada una.

Introduce con cuidado cada donita en el aceite y dale la vuelta en cuanto empiece a dorarse.

Una vez que todas las donas estén doradas por ambos lados, colócalas sobre servilletas de papel para escurrir el exceso de aceite y espolvorea con canela y azúcar.

También puedes dorar los sobrantes del centro y hacer bolitas de masa.