

Donuts al horno: dos glaseados deliciosos



Ingredientes

Glaseado de colores.

- ⦿ 195 g azúcar glas tamizado.
- ⦿ De 3 a 5 cucharas de leche (la que uséis en casa).
- ⦿ Extracto de vainilla o tu aroma elegido: limón, naranja, algodón de azúcar, canela, coca cola, chicle...

Elaboración:

Tamiza el azúcar glas. Añade la vainilla (si la vas a usar) y la leche poco a poco hasta tener la textura deseada. Puede que no necesites toda la leche.



Curso mesas dulces
con Alma Obregón



Ingredientes

Glaseado de chocolate brillante intenso.

Cantidades para unos 6-8 donuts en función de si lo dejas más denso o más líquido:

- ⦿ 100 g chocolate negro 54% troceado.
- ⦿ 30 g de mantequilla.
- ⦿ 40 g de glucosa o sirope de maíz (o miel).
- ⦿ 2 cucharadas de agua.



Elaboración:

Calentar todos los ingredientes en un cazo hasta tener una mezcla homogénea.

Conserva con un film a piel. Si se endurece, puedes calentarlo al microondas o baño maría.

