



Dificultad:
Media



Porciones:
20



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	116 Kcal
Proteínas:	2.7 g
Grasa Total:	2.5 g
Colesterol:	15.0 mg
H. de Carbono:	20.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	34 mg

DONAS SORPRESA DE PURÉ

Ingredientes

- ½ Taza de agua caliente
- 2 Cucharadas de mantequilla
- ¼ Cucharadita de sal
- 1 Huevo entero batido
- 1/3 Taza de jugo de naranja
- 1 Taza de puré de papas MAGGI®
- 2 Tazas de harina cernida
- 2 Cucharaditas rasas de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1/2 Tarro pequeño de leche condensada NESTLÉ®
- ½ Cucharadita de ralladura de naranja fina
- Azúcar flor mezclada con canela en polvo

Preparación

1.- Junta en un recipiente el agua caliente con la mantequilla y la sal, remueve hasta derretir la mantequilla y disolver la sal. Reserva.

2.- Aparte en un bowl mezcla el huevo con el jugo de naranja e incorpora el agua caliente, agrega el puré de papas MAGGI® y remueve suavemente, deja reposar unos minutos hasta hidratar el puré. Aparte en otro recipiente junta la harina con el polvo de hornear IMPERIAL®, agrega la leche condensada NESTLÉ® y agrega el puré hidratado con los otros ingredientes.

3.- Trabaja con tus manos hasta conseguir una masa compacta que no se pegue en las manos. Extiende la masa con la ayuda de un uslero sobre un mesón enharinado dejándola de 1 cm de grosor. Corta círculos en forma de donas dejando un orificio en el centro.

4.- Luego, cuidadosamente fríelas en una sartén con abundante aceite caliente a temperatura óptima (no excesivamente caliente) hasta cocerlas completamente. Retíralas y déjalas reposar sobre un papel absorbente, al momento de servir, espolvoréales azúcar flor con canela mezclada.