COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Donuts de manzana en 10 minutos: el desayuno saludable en Airfryer que parece un pecado

Receta para 2

Preparación: 5 min
Total: 15 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 unidades Manzanas grandes
- [ ] 100 g Harina de avena
- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 1 pizca Canela molida
- [ ] 40 g Chocolate negro (+75%)
- [ ] 1 cucharadita Levadura en polvo

PREPARACIÓN

1. Lava las manzanas y córtalas en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor.

2. Con ayuda de un tapón o un descorazonador, retira el centro de cada rodaja para crear el agujero del donut.

3. En un cuenco, bate el huevo junto con la harina de avena, la canela y la levadura hasta que no queden grumos.

4. Sumerge cada rodaja de manzana en la mezcla anterior, asegurándote de que quede bien impregnada por ambos lados.

5. Coloca los donuts en la cesta de la Airfryer (puedes usar papel de horno) y cocina a 180ºC durante 8-10 minutos.

6. Saca con cuidado, deja templar un minuto y decora con hilos de chocolate negro fundido por encima.