

# DONAS VEGANAS HORNEADAS CON CREMA DE AVELLANAS

## **INGREDIENTES:**

- 2 tazas de harina o harina de almendras
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de nuez moscada molida
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 plátanos maduros pequeños
- 1 y 1/4 de tazas de leche vegetal (almendras o coco)
- 2 cucharadas de mantequilla vegana derretida
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1/2 taza de crema de avellanas
- 1/2 taza de chispas de chocolate
- 3/4 de taza de Natuvia Granulado

## **PREPARACIÓN:**

1. Engrasá dos moldes para dona con un poco de aceite en aerosol.
2. Mezclá los ingredientes secos en un tazón y en otro, mezclá los plátanos con la leche, la mantequilla y la vainilla. Integrá ambas preparaciones hasta que quede homogénea.
3. Vertí en los moldes de dona a 3/4 de su capacidad. Horneá a 180 °C hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.
4. Enfríá. Cortalas por la mitad y rellenaslas con la crema de avellanas. Decorá con las chispas de chocolate.