

# DESAYUNO: DONAS DE AVENA Y MANZANA

**Rendimiento: 8 donas**

**Tamaño de la porción: 1 dona**

## **Ingredientes:**

### **Puré de manzana:**

- 3 manzanas tipo gala
- 1/4 de cdta de canela en polvo
- 1 cdta de jugo de limón mesino
- 1 sobre de Natuvia con probióticos
- 1/2 taza de agua

### **Donas:**

- Mitad del puré de manzana
- 2 huevos
- 1 cdta de polvo de hornear
- 1 taza de avena molida
- 1 sobre de Natuvia con probióticos
- Aceite para el molde

**Topping:**

- Ralladura de 3 manzanas
- 1/4 de taza de almendras trituradas
- 1/4 de taza de avena molida
- 3 cdtas de margarina light derretida
- 2 sobres de Natuvia con probióticos

## Preparación:

1. Con un rallador, quitá la cáscara de la manzana, reservá la ralladura y cortá la manzana en cubos.
2. En una olla a fuego bajo, colocá todos los ingredientes del puré de manzana, mezclá y majá la manzana hasta que se forme el puré y llegue a ebullición. Quitá del fuego y dejá enfriar.
3. En un recipiente, colocá la mitad del puré, agregá los huevos, el polvo de hornear, la avena molida, el sobre de Natuvia y mezclá bien con el globo.
4. En un molde para donas, rociá aceite de oliva y repartí la mezcla en el molde, salen aproximadamente 8 donas
5. Llevá al horno a 180°C por 30 minutos o hasta que estén bien cocinadas.
6. Al mismo tiempo, prepará el topping mezclando la ralladura de manzana, las almendras, la avena molida, la margarina derretida y los sobres de Natuvia. Mezclá bien, hacé boronas y colocá en una bandeja, llevá al horno junto con las donas. Revisá si se debe sacar antes.
7. Esparcí el topping sobre cada dona.