

# MINI DONUTS DE NATA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** David Neto



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Yo los hice con la donutera, pero también hay unos moldes especiales para hacerlos en el horno.

## Ingredientes para 10 personas :

- 260 gr de harina
- 130 gr de azúcar
- 1 cucharada de azúcar de vainilla
- 150 ml de leche desnatada
- 100 ml de nata
- 3 huevos
- 3 cucharadas de aceite
- 1 sobre de levadura

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Mezclar todos los ingredientes. Meter la mezcla en una manga pastelera y ir rellenando los huecos de la donutera o molde. En la donutera en 2 minutos están hechos. Yo unos pocos los unte con una crema de queso y nata. Monte la nata con el queso y un poco de azúcar y listo