

## DONAS HORNEADAS

### INGREDIENTES:

2 tazas de Harina

¾ taza de azúcar

2 cdta de polvo para hornear

¼ cdta de Nuez Moscada

1 cdta de Sal

¾ taza de Leche

1cdta de Vinagre

2 HUEVOS ligeramente batidos

2 cdas de Mantequilla derretida

### PROCEDIMIENTO:

Comienza precalentando tu horno a 425F 200C

Cierne el Harina, azúcar, polvo para hornear, la Nuez Moscada y Sal.

Ala Leche agregale la cda de Vinagre y deja reposar la Leche X 5 MIN. UNA VEZ PASADA LOS 5 MINUTOS agrega la Leche a la Mezcla, LOS HUEVOS y la Mantequilla derretida y combina muy bien SIN BATIR de MAS SOLO BUSCAMOS que LOS INGREDIENTES Se Mezclen.

Ahora agrega la Mezcla a una bolsa de Ziploc y cortale una esquinita muy poquito (esta sera nuestra dulla para que puedas vaciar con facilidad la Mezcla.

(VE A [COCINANDORICO.COM](http://COCINANDORICO.COM) PARA QUE PUEDAS VER QUE USAR Y COMO HACER LAS DONAS SINO TIENES LA CHAROLA DE DONAS).