

- Donitas de especias y cajeta -



INGREDIENTES

- 2 ½ TAZA DE HARINA
- 1 CDA. DE POLVO DE HORNEAR
- ¾ DE TAZA DE LECHE
- 1 HUEVO
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 CDTA. DE CANELA
- ¼ CDTA. DE CARDAMOMO

- ¼ CDTA. DE JENGIBRE
- 3 CDAS. DE AZÚCAR
- 1 CDA. DE MIEL
- 1 PIZCA DE SAL
- ¼ TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA
- 1 LITRO DE ACEITE PARA FREÍR
- CAJETA PARA RELLENAR
- AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOL GRANDE, MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES SECOS Y RESERVA.
2. EN OTRO BOL MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS E INCORPORA POCO A POCO A LA MEZCLA DE INGREDIENTES SECOS.
3. AMASA TODOS LOS INGREDIENTES HASTA QUE SE FORME UNA MEZCLA UNIFORME. DIVIDE LA MASA EN PARTES IGUALES Y FORMA BOLITAS DEL TAMAÑO DE BOCADOS.
4. RELLENA CADA BOLITA DE MASA CON UN POCO DE CAJETA.
5. EN UN CAZO GRANDE COLOCA EL ACEITE Y ESPERA A QUE ESTE A 180°C.
6. FRÍE LAS DONAS HASTA QUE ESTÉN DORADAS Y COLOCA SOBRE UNA TOALLA DE PAPEL ABSORBENTE.

7. TRANSFIERE LAS DONITAS A UN PLATÓN Y ESPOLVOREA CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO MIENTRAS ESTÁN AÚN TIBIAS.