

Donas de chocolate sin harina



Tiempo de
preparación

18 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

½ de taza de Claras de Huevo San Juan

1 taza de avena

1 cucharadita de extracto de vainilla

2 cucharadas de cocoa en polvo

4 cucharadas de yogurt griego natural, sin endulzar

Cantidad necesaria de aceite en aerosol

1 taza de chocolate semiamargo sin azúcar, derretido

½ taza de nuez picada

Preparación

1. Licúa las Claras de Huevo San Juan junto con avena, el extracto de vainilla, la cocoa en polvo y el yogurt griego hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Engrasa los moldes de silicón para donas con un poco de aceite en aerosol, vierte la mezcla y lleva al horno por 10 minutos a 180°C. Retira del horno y deja enfriar. Desmolda
3. Cubre con chocolate derretido, agrega la nuez picada y deja enfriar por 10 minutos más. Una vez que el chocolate se solidifique, estarán listas para comer.