



# BERLINAS

## Con chocolate

### PASOS:

1- PELAMOS LA MANZANA Y LA LAVAMOS, LA CORTAMOS EN TROZOS MEDIANOS Y LA AÑADIMOS EN UN VASO TRITURADOS.

2- CASCAMOS LOS HUEVOS Y LOS AÑADIMOS AL VASO TRITURADOR JUNTO CON LA MANZANA.

3- PONEMOS EN EL VASO TRITURADOS LA ALMENDRA Y AVENA MOLIDA. TRITURAMOS UNOS 3 MINUTOS A MÁXIMA POTENCIA.

4- EN UN MOLDE DE SILICONA CERTIFICADA PARA USO ALIMENTARIO, VAMOS RELLENANDO EL MOLDE EN FORMA DE DONUT.

5- HORNEAMOS A 180° GRADOS, DURANTE 20-30 MINUTOS.

6- UNA VEZ COCINADOS, DEJAMOS ENFRIAR, DESMOLDAMOS.

EN UN BOL PONEMOS EL CHOCOLATE Y EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, VAMOS DERRITIÉNDOLO EN INTERVALOS DE 20 SEGUNDOS EN EL MICROONDAS Y BAÑAMOS LOS DONUTS, LOS DEJAMOS ENFRIAR EN LA NEVERA.

Y A DISFRUTAR DE ESTOS DONUTS QUE QUEDAN BRUTALISIMOS.

23



CANVA STORIES

### INGREDIENTES: (6 RACIONES)

250 gr Manzanas

4 huevos

100 gr almendra molida

60 gr avena molida sin gluten

100 gr chocolate 74%

10 ml aceite de oliva virgen extra

