



## DONUTS SEM GLÚTEN À MODA ANTIGA COM NUTELLA®

Muffins & donuts | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Todo o ano

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Dá para: 12 donuts - Porção: 1 donut

### INGREDIENTES

- 2 ovos batidos
- 2 chávenas de leite
- 60 ml de manteiga derretida
- 1,2 l de farinha sem glúten
- 240 ml de açúcar
- 36 g de bicarbonato de sódio
- 18 g de fermento em pó
- 36 g de sal
- 36 g de goma xantana
- 250 g Nutella® para decoração

## **MODO DE PREPARAÇÃO:**

Misture todos os ingredientes secos numa taça e reserve.

Misture bem todos os ingredientes húmidos e adicione aos secos, mexendo com uma colher de pau.

Deixe a massa repousar durante 20 minutos e depois estenda-a sobre uma tábua usando farinha de arroz.

Corte círculos de 9 cm com um orifício central de 1,5 cm e leve ao forno a 180°C durante cerca de 20 minutos até ficarem dourados.

Retire-os do forno e deixe-os repousar durante 5 minutos para arrefecer.

Espalhe 21 g de Nutella®. Polvilhe com avelãs (opcional).

1.

## **Receita opcional para donut normal:**

Use 1,2 l de farinha de trigo e retire a goma xantana e a farinha sem glúten.

Depois siga o método de mistura.