

# Galletitas donuts: una receta fácil, divertida y deliciosa para la merienda

05/10/2024



Si querés sorprender en la merienda con una receta fácil y deliciosa, estas galletitas donuts son la opción perfecta. Esta tentadora propuesta es ideal para quienes buscan algo dulce para acompañar unos ricos mates o un buen café a la tarde.

Con pocos ingredientes y en tiempo récord, podés preparar una versión casera de estas clásicas masitas, ideales para acompañar con mates o café. Además, esta receta permite ponerse creativos al momento de decorar, ya que se pueden jugar con diferentes tipos de glaseados y toppings, lo cual la hace ideal para preparar junto a los más chicos de la casa.

# Receta para preparar galletitas donuts

## Ingredientes

- 250 g de harina 0000 y 50 g de azúcar.
- 120 g de manteca pomada.
- 1/4 de cdita de polvo de hornear.
- 1 huevo y 1 cdita de esencia de vainilla.

## Para la cobertura

- Chocolate con leche.
- Chocolate amargo y granas de colores.



Prepará estas deliciosas galletitas donuts para la merienda y sorprendé a todos.

## El paso a paso

1) Para comenzar con el armado de estas galletitas donuts, poné la manteca pomada con el azúcar y la esencia de vainilla. Mezclás muy bien hasta que la preparación esté cremosa.

2) Luego, agregás un huevo y continuás mezclando. Llegó el momento de sumar la harina con el polvo para hornear y unir la masa de tus símil mini donas sin amasar mucho.

3) Una vez que tengas la masa bien integrada, homogénea y libre de grumos, procedés a envolverla con un papel film y la llevás a la heladera por unos 10 minutos.

4) Pasado este tiempo, estirás la masa sobre la mesada

enharinada y usás un cortante redondo para cortar tus galletitas donuts. El centro lo hacés con algo más chiquito (una tapita).

5) En una placa aceitada, colocás tus galletitas donuts y cocinás a horno – previamente precalentado a 180°C – por 10 minutos o hasta que estén doraditas.

6) Dejás enfriar tus galletitas donuts y las decorás con un baño de chocolate derretido a baño maría o en el microondas. Esparcí las granas de colores por encima y ¡ilisto! Ya tenés una merienda colorida y divertida para disfrutar.



Esta receta es perfecta para hacerla con los más chicos, ya que son fáciles de hacer y se pueden decorar de muchas maneras.

## Otras ideas para decorar tus galletitas donuts

- Glaseado clásico: Prepará un glaseado de azúcar mezclando azúcar impalpable con unas gotas de jugo de limón o agua. Sumergí las galletitas en el glaseado y dejá que se sequen. También podés agregar colorantes alimentarios al glaseado para hacerlas más divertidas.
- Distintas coberturas de chocolate: Derretí chocolate (blanco, negro o con leche) y sumergí las galletitas hasta la mitad. Podés espolvorearles granas, confites o frutos secos triturados antes de que se endurezca el chocolate.
- Cobertura de coco rallado: Cubrí las galletitas con un glaseado y, antes de que se sequen, pasalas por coco rallado. Le dará una textura deliciosa y un toque diferente.
- Relleno de dulce de leche o mermelada: Si querés hacerlas más originales, podés cortar las galletitas por

la mitad y rellenarlas con dulce de leche, mermelada o crema de chocolate.

Fuente: Crónica