

# 10 recetas de donitas para divertirte

CON LA

**Fábrica**  
de  
**Donas**  
con kiwilimón

*Mi Alegría*  
Siempre Creativa

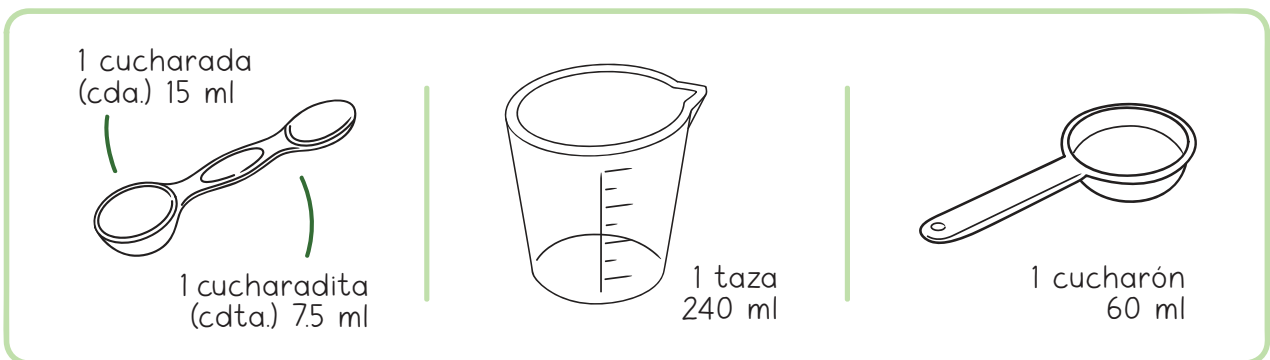
# ¡A cocinar!

En este recetario encontrarás las instrucciones para hacer tus propias donitas como todo un chef.

Para que tus donas sean el postre perfecto, además de decirte cómo prepararlas, aquí encontrarás las recetas para los glaseados y los rellenos con los que podrás decorarlos. Cuando estén listas no dejes de compartirlas con tu familia y amigos. Lo mejor es que todos los ingredientes que necesitas para preparar este delicioso postre son fáciles de conseguir en la tienda más cercana.

## Para comenzar...

Es importante que conozcas tus herramientas de cocina y en esta **Fábrica de Donas Mi Alegría® con kiwilimón** encontrarás:



## Notas importantes:

- Te recomendamos leer muy bien la receta y las porciones para que las donitas te salgan perfectas.
- Recuerda leer el instructivo de tu juguete para complementar los pasos de este recetario.
- Cuando prepares tus donas coloca un mantel o un papel en tu área de trabajo.
- Como buen chef ponte un mandil o una playera que no uses para evitar manchar tu ropa.
- Lava todos tus utensilios antes y después de utilizarlos.
- Lávate las manos antes y después de jugar.
- Siempre ten a la mano un trapito húmedo para limpiar.
- Pídele ayuda a tus papás o a un adulto mientras preparas tus donas.
- Y el paso más importante: Comparte tus donitas con las personas que amas.

## Índice

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Donas de vainilla .....             | 3  |
| Donas de azúcar con canela .....    | 4  |
| Donaletas .....                     | 5  |
| Donas de animalitos .....           | 6  |
| Donas de plátano .....              | 7  |
| Malteada de fresa con donitas ..... | 8  |
| Pastel de donas .....               | 9  |
| Donas napolitanas .....             | 10 |
| Donas de manzana y avena .....      | 11 |
| Arbolito de donas .....             | 12 |



# Donas de vainilla

TIEMPO: 16 MIN    PORCIONES: 5

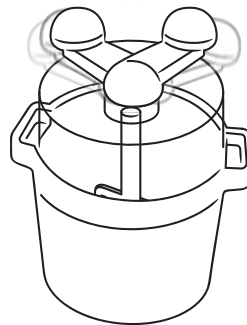
## Ingredientes

- ½ taza de harina de trigo
- ½ taza de leche
- 1 huevo
- 3 cdas. de azúcar
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 2 cdas. de mantequilla derretida
- 1 pizca de sal
- mantequilla y harina (para el molde)

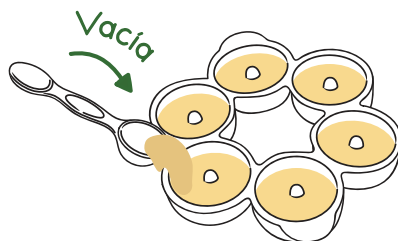
## Procedimiento

1 Usa la batidora para revolver la harina, la leche, el huevo, el azúcar, el polvo para hornear, la esencia de vainilla, la mantequilla derretida y la sal.

Recuerda que tienes que deshacer todos los grumos.

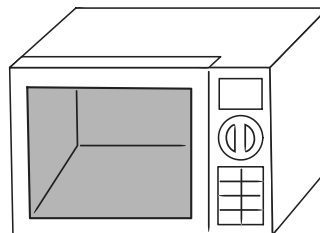


2 Úntale mantequilla y ponle harina al molde para donas para que no se peguen las donitas.



3 Llena la mitad del molde con la mezcla, tápalo y pídeles a tus papás o a un adulto que ponga las donas en el microondas por 1 minuto.

Recuerda que un adulto deberá sacar las donas del microondas cuando ya estén frías.





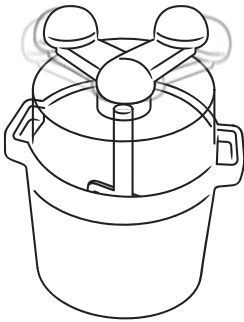
# Donas de azúcar con canela

TIEMPO: 16 MIN    PORCIONES: 5

## Ingredientes

- ½ taza de harina de trigo
- ½ taza de leche
- 1 huevo
- 3 cdas. de azúcar
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 2 cdas. de mantequilla derretida
- 1 cda. de canela en polvo
- mantequilla y harina (para el molde)
- ½ taza de azúcar refinada
- 1 cda. de canela en polvo

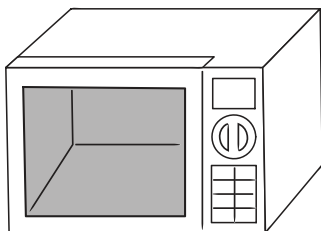
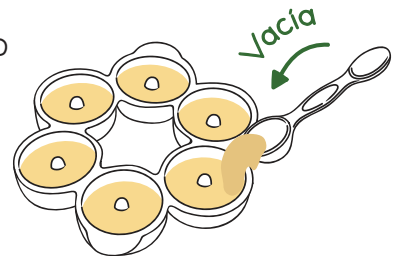
## Procedimiento



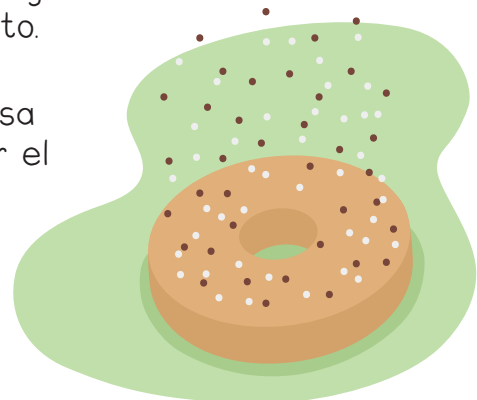
- 1 Usa la batidora para revolver la harina, la leche, el huevo, el azúcar, el polvo para hornear, la esencia de vainilla, la mantequilla y la canela.
- 2 Úntale mantequilla y ponle harina al molde para donas para que no se peguen las donas.

- 3 Llena la mitad del molde con la mezcla, tápalo y pídeles a tus papás o a un adulto que ponga las donas en el microondas por 40 segundos y déjenlas enfriar ahí por 10 segundos más.

Recuerda que un adulto deberá sacar las donas del microondas cuando ya estén frías.



- 4 Mezcla la canela y el azúcar en un plato.
- 5 Espolvorea o pasa las donas tibias por el azúcar con canela.





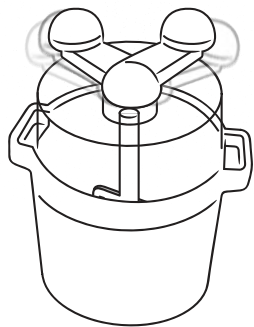
# Donaletas

TIEMPO: 21 MIN    PORCIONES: 5

## Ingredientes

- 2 huevos
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de leche
- ¼ taza de aceite vegetal
- 5 cdas. de harina
- ½ cda. de polvo para hornear
- 1 cda. de extracto de vainilla
- mantequilla y harina (para el molde)
- palitos de paleta
- ½ taza de azúcar glas
- 2 cdas. de leche
- ¼ cda. de jugo de limón
- colorantes vegetales
- chispas de colores

## Procedimiento



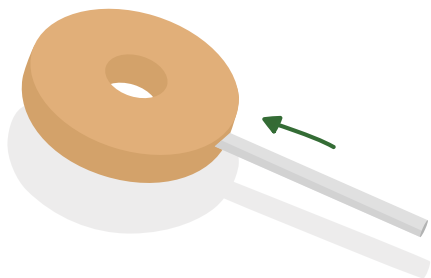
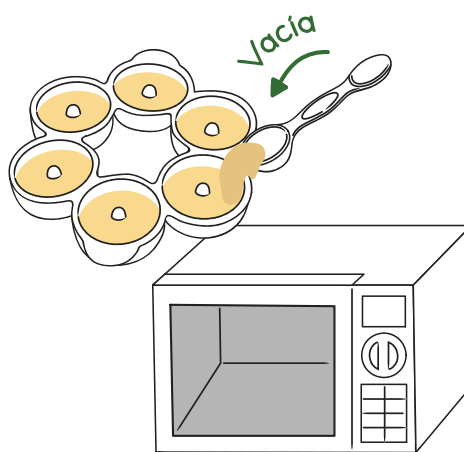
1 Usa la batidora para revolver el huevo y el azúcar. Agrega la leche, el aceite, la harina, el polvo para hornear, la vainilla y revuelve hasta que deshagas los grumos.

2 Úntale mantequilla y ponle harina al molde para donas para que no se peguen las donas.

3 Llena la mitad del molde con la mezcla, tápalo y pídeles a tus papás o a un adulto que ponga las donas en el microondas por 50 segundos y déjenlas enfriar ahí por 1 minuto.

Recuerda que un adulto deberá sacar las donas del microondas cuando ya estén frías.

4 Cuando estén frías, ponle un palito de paleta a cada dona.



5 Para hacer el glaseado de tus donitas, revuelve el azúcar glas, la leche y el jugo de limón. Divide la mezcla en tres y pinta con los colorantes.

6 Decora las donitas con el glaseado y las chispas de colores.



# Donas de animalitos

TIEMPO: 16 MIN    PORCIONES: 5

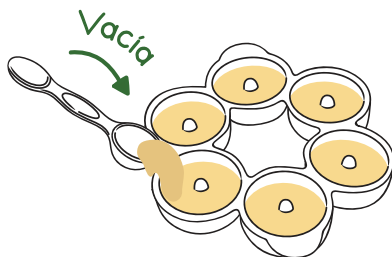
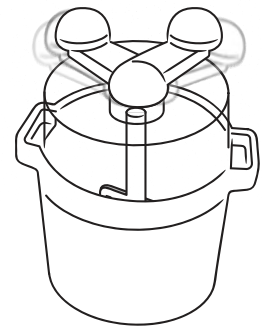
## Ingredientes

- ½ taza de harina de trigo
- 3 cdas. de azúcar
- 1 cda. de polvo para hornear
- ½ taza de leche
- 1 huevo
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 2 cdas. de mantequilla derretida
- mantequilla y harina (para el molde)
- 1 taza de azúcar glas
- 1 cda. de jugo de limón
- colorantes vegetales

## Procedimiento

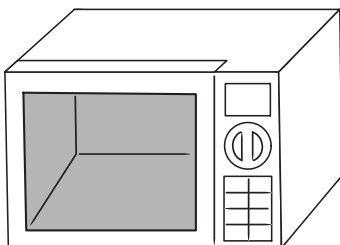
1 Usa la batidora para revolver la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la leche, el huevo, la esencia de vainilla y la mantequilla hasta que deshagas los grumos.

2 Úntale mantequilla y ponle harina al molde para donas para que no se peguen las donas.

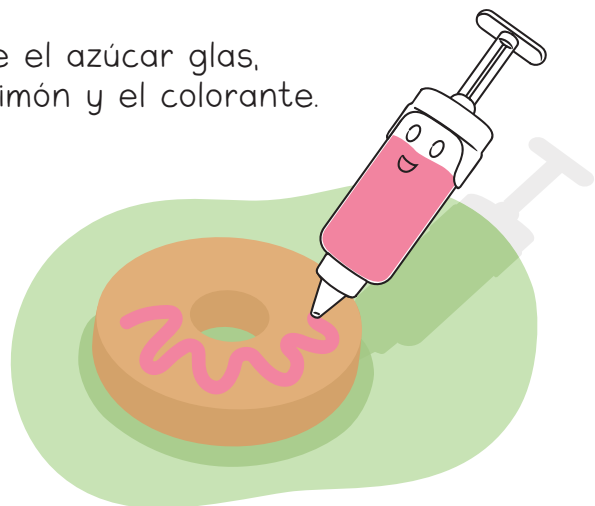


3 Llena la mitad del molde con la mezcla, tápalo y pídeles a tus papás o a un adulto que ponga las donas en el microondas por 40 segundos y déjenlas enfriar ahí por 10 segundos más.

Recuerda que un adulto deberá sacar las donas del microondas cuando ya estén frías.



4 Revuelve el azúcar glas, el jugo de limón y el colorante.



5 Decora las donas con el glaseado y crea animalitos.



# Donas de plátano

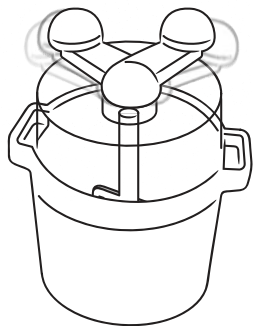
TIEMPO: 21 MIN    PORCIONES: 2

## Ingredientes

- ½ plátano
- 3 cdtas. de azúcar
- 2 cdas. de huevo batido
- ¼ taza de leche
- 2 cdtas. de aceite vegetal
- ½ taza de harina de trigo
- ¼ cda. de polvo para hornear
- 1 cda. extracto de vainilla
- mantequilla y harina (para el molde)
- 15 botones de chocolate
- chispas de colores

## Procedimiento

1 Pídele ayuda a tus papás aplastar un plátano o aplástalo tú con mucho cuidado.



2 Usa la batidora para revolver el azúcar, el huevo, el plátano aplastado, la leche, el aceite, la harina, el polvo para hornear y la vainilla hasta que deshagas los grumos..

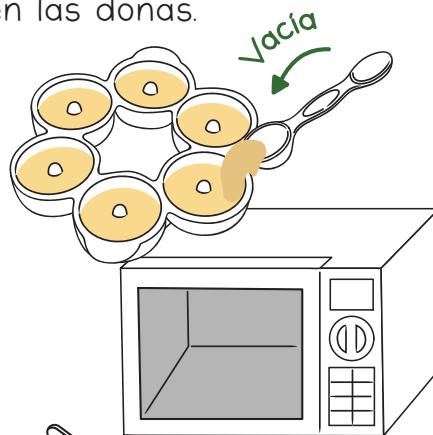
3 Úntale mantequilla y ponle harina al molde para donas para que no se peguen las donas.

4 Llena la mitad del molde con la mezcla, tápalo y pídeles a tus papás o a un adulto que ponga las donas en el microondas por 50 segundos y déjenlas enfriar ahí por 15 minutos.

Recuerda que un adulto deberá sacar las donas del microondas cuando ya estén frías.

5 ¡Corre por tus papás o por un adulto! Pídeles que derritan los botones de chocolate en el microondas por un minuto.

6 Decora tus mini donas con la cobertura de chocolate y decora con chispas de colores.





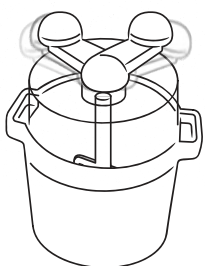
# Malteada de fresa con donitas

TIEMPO: 31 MIN PORCIONES: 2

## Ingredientes

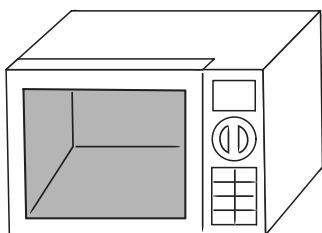
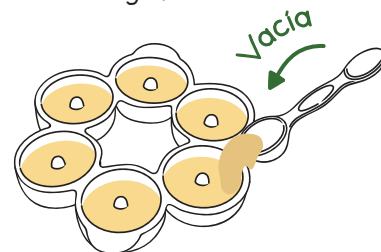
- 1 taza de harina
- 1 huevo (batido)
- ½ taza de leche
- 1 cda. de mantequilla (derretida)
- 1 cda. de extracto de vainilla
- ¼ cda. de polvo para hornear
- 2 cdas. de azúcar
- 1 cda. de ralladura de naranja
- mantequilla y harina (para el molde)
- 1 taza de azúcar glas
- 2 cdas. de leche
- ¼ cda. de jugo de limón
- colorante vegetal rosa
- chispas de colores
- 2 tazas de fresas congeladas
- 1 taza de helado de vainilla
- ¼ taza de yogurt natural
- 1 cda. de extracto de vainilla
- 2 cdas. de azúcar
- crema batida

## Procedimiento



1 Usa la batidora para revolver la harina, el huevo, la leche, el polvo para hornear, azúcar, ralladura de naranja, la mantequilla derretida y la vainilla.

2 Úntale mantequilla y ponle harina al molde para donas para que no se peguen las donas.



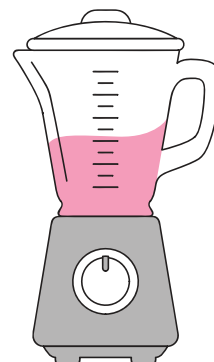
3 Llena la mitad del molde con la mezcla, tápalo y pídeles a tus papás o a un adulto que ponga las donas en el microondas por 40 segundos y déjenlas enfriar ahí por 10 segundos más.

Recuerda que un adulto deberá sacar las donas del microondas cuando ya estén frías.

4 Revuelve el azúcar glas, la leche, el limón y el colorante rosa. Cubre tus donitas con el glaseado rosa y decora con chispas de colores.

6 Sirve la malteada y decora con una donita, un poco de crema batida y chispas de colores.

5 ¡Pídele a tus papás o a un adulto que te ayude a hacer la malteada! Tendrán que licuar las fresas, el helado, el yogurt, la vainilla y el azúcar.





# Pastel de donas

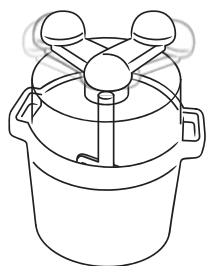
TIEMPO: 1 H 40 MIN

PORCIONES: 18

## Ingredientes

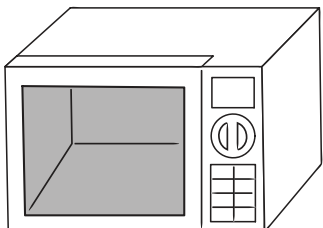
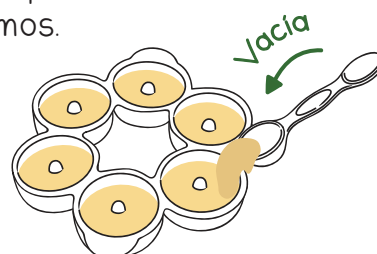
- 1 taza de harina
- 1 huevo
- 1/3 taza de leche
- 1/2 cda. de polvo para hornear
- 2 cdas. de azúcar
- 1 cda. de mantequilla
- 1 cda. de extracto de vainilla
- mantequilla y harina (para el molde)
- chocolate amargo (derretido)
- chocolate rosa (derretido)
- chocolate blanco (derretido)
- chispas de colores

## Procedimiento



1 Usa la batidora para revolver la harina, el huevo, la leche, el polvo para hornear, el azúcar, la mantequilla derretida y la vainilla hasta que deshagas los grumos.

2 Úntale mantequilla y ponle harina al molde para donas para que no se peguen las donas.



3 Llena la mitad del molde con la mezcla, tápalo y pídeles a tus papás o a un adulto que ponga las donas en el microondas por 40 segundos y déjenlas enfriar ahí por 10 segundos más.

Recuerda que un adulto deberá sacar las donas del microondas cuando ya estén frías.

4 ¡Es hora de decorar las donitas! Usa el chocolate de diferentes colores y las chispas para cubrirlas, ¡dibuja las figuras que tú quieras!

5 Acomoda las mini donas en un plato, formando un pastel, y decora con más chocolate y chispas.





# Donas napolitanas

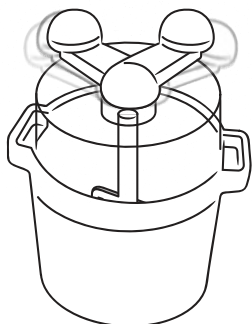
TIEMPO: 31 MIN    PORCIONES: 2

## Ingredientes

- ½ taza de Harina Preparada Tres Estrellas® Sorpresa
- ¼ taza de leche
- 1 huevo
- 1 cda. de polvo para preparar bebida sabor vainilla
- 1 cda. de polvo para preparar bebida sabor chocolate
- 1 cda. de polvo para preparar bebida sabor fresa
- mantequilla y harina (para el molde)

## Procedimiento

1 Usa la batidora para revolver la Harina preparada Tres Estrellas® Sorpresa, la leche y el huevo hasta que deshagas los grumos.

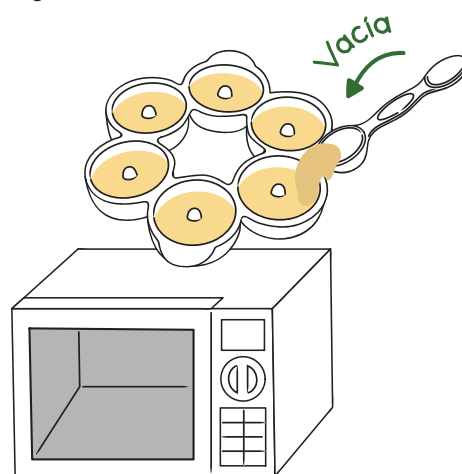


2 Divide la mezcla en tres partes iguales y ponla en tres platitos. Ahora agréga los polvos sabor fresa, vainilla y chocolate a cada platito y revuélvelos.

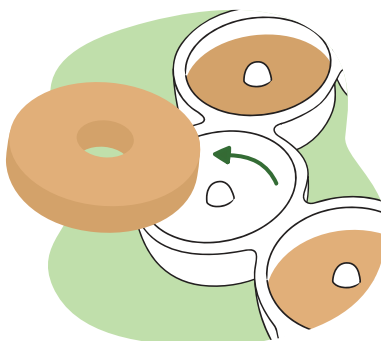
3 Úntale mantequilla y ponle harina al molde para donas para que no se peguen las donas.

4 Llena la mitad del molde con la mezcla, tápalo y pídeles a tus papás o a un adulto que ponga las donas en el microondas por 50 segundos y déjenlas enfriar ahí por 15 minutos.

Recuerda que un adulto deberá sacar las donas del microondas cuando ya estén frías.



5 Saca las mini donas del molde y si quieres puedes decorarlás.





# Donas de manzana y avena

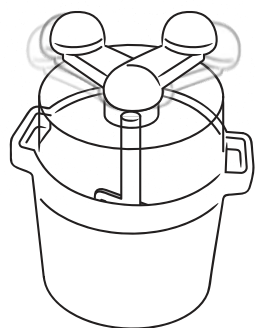
TIEMPO: 36 MIN    PORCIONES: 2

## Ingredientes

- ¼ de manzana (cocida y sin cáscara)
- 1 cda. de azúcar
- 2 cdas. de huevo (batido)
- 1 cda. de harina
- ¼ taza de avena (molida)
- ¼ cda. de polvo para hornear
- ½ cda. de extracto de vainilla
- 1 cda. de yogur natural
- ½ taza de azúcar glas
- 2 cdas. de leche
- 1 gotita de jugo de limón
- 1 cda. de canela

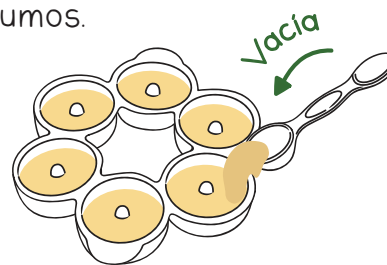
## Procedimiento

1 Pídele ayuda a tus papás aplastar la manzana o aplástala tú con mucho cuidado.



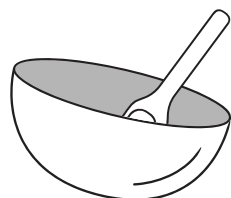
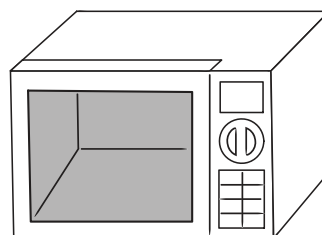
2 Usa la batidora para revolver la manzana, el azúcar, el huevo, la harina, la avena, el polvo para hornear, el extracto de vainilla y el yogur natural hasta que deshagas los grumos.

3 Úntale mantequilla y ponle harina al molde para donas para que no se peguen las donas.



4 Llena la mitad del molde con la mezcla, tápalo y pídeles a tus papás o a un adulto que ponga las donas en el microondas por 50 segundos y déjenlas enfriar ahí por 15 minutos.

Recuerda que un adulto deberá sacar las donas del microondas cuando ya estén frías.



5 Revuelve el azúcar glas, la leche, el limón y la canela.

6 ¡Decora tus donitas con la cobertura y compártelas con tu familia!



# Arbolito de donas

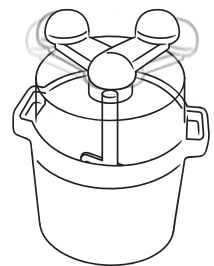
TIEMPO: 1 H 6 MIN    PORCIONES: 10

## Ingredientes

- 1 tazas de harina de trigo
- ¼ taza de azúcar
- 1 cdas. de polvo para hornear
- ½ pizca de sal
- ¼ taza de leche
- 1 huevo
- 1 cda. de esencia de vainilla
- ⅓ taza de aceite vegetal
- ½ taza de azúcar glas
- 2 cdas. de jugo de limón
- colorante en gel
- chocolate

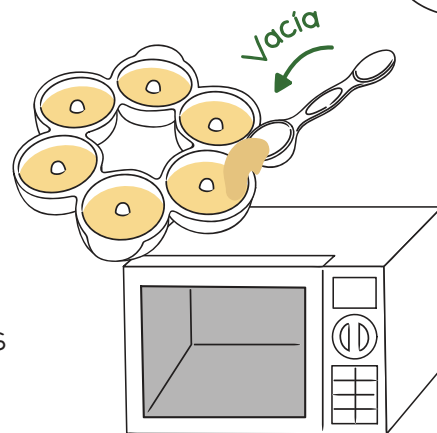
## Procedimiento

1 Usa la batidora para revolver la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal, la leche, los huevos, la esencia de vainilla y el aceite vegetal hasta que deshagas los grumos.

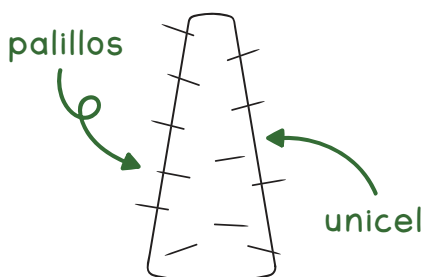


2 Úntale mantequilla y ponle harina al molde para donas para que no se peguen las donas.

3 Llena la mitad del molde con la mezcla, tápalo y pídeles a tus papás o a un adulto que ponga las donas en el microondas por 40 segundos y déjenlas enfriar ahí por 10 segundos más.



Recuerda que un adulto deberá sacar las donas del microondas cuando ya estén frías.



4 Revuelve el azúcar glas, el jugo de limón y el colorante. Decora las mini donas con este glaseado y chispas de colores. Deja que se sequen por 10 minutos.

5 Acomoda las donas para formar un arbolito y usa chocolate derretido para pegarlas, ¡decora con más chispas!

