

# “DONETES”

## de garbanzos y remolacha que tiene mucha marcha

### Ingredientes para hornear:

250gr de garbanzos (cocidos) de Ecolecera

100gr de harina integral de trigo Aragón 03 de Ecomonegros (opción sin gluten harina de almendras)

1 sobre gasificante para repostería El Tigre

75gr de AOVE Cooperativa San Martín

125 g Azúcar integral de caña de Comercio Justo

1 huevo de Huevos camperos Granja Virgen del Olivar

60 g de bebida vegetal casera mediterránea (cereal como avena o arroz. O de frutos secos como almendra o nuez)

200 g remolacha cruda o cocida del Mercado Agroalimentario Unizar

1 pizca de sal marina

Espicias al gusto, hinojo, canela, cardamomo, clavo, pimienta rosa... recién molido

### Ingredientes para la cobertura:

Chocolate de Chocolates artesanos Isabel

“Toppings”:

Pétalos de flores comestibles...

Rosas de Rosar

Pistachos de Eco-Calpar

Almendras garrapiñadas de Amandolas

Fruta deshidratada de Comercio Justo

### Elaboración:

Cocer los garbanzos con germinativas dulces como el hinojo o escurrir bien un tarro de garbanzos cocidos.

Precalentar el horno a 170 °C.

En un bol, poner todos los ingredientes secos del bizcocho y mezclar.

En un bol, poner todos los ingredientes húmedos del bizcocho y mezclar.

Incorporar los ingredientes secos al líquido hasta obtener una masa homogénea.

Con la ayuda de una manga pastelera, rellenar las cavidades del molde con cuidado.

Hornear durante 15 minutos calor arriba y abajo sin ventilador.

Fundir el chocolate al baño maría.

Una vez enfriados los “donetes”, desmoldar y bañar con el chocolate.

Añadir los “toppings” elegidos sobre el chocolate.

Esperar hasta que el chocolate se endurezca y quede crujiente.



Receta diseñada por LA OJINEGRA con agroalimentación de Campo de Belchite



Cofinanciado por  
la Unión Europea

