

de leukste taarten shop



Donuts

Ben jij een echte donut liefhebber? Dan is dit het perfecte recept voor heerlijke donuts! Voordat je deze lekkere donuts op tafel kan zetten verzamel je eerst de ingrediënten voor het donut beslag. Daarna vul je de donutmaker met het beslag. Als de donuts zijn gebakken kan je deze nog prachtig versieren met fondant glazuur en diverse soorten strooisels!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mini Confetti Carnaval 60g

F52005
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 3,65

de leukste taarten shop

Overige benodigdheden:

- 400 gram patentbloem
- 16 gram bakpoeder
- 250 gram witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 250 ml melk
- 15 gram gesmolten boter

Dit recept is voor het maken van donuts in een donutmaker.

Meng alle droge ingrediënten in een grote kom. Voeg daar de overige ingrediënten bij en meng alles goed door elkaar tot een glad beslag. De dikte van het beslag moet op pannenkoekenbeslag.

Vul de openingen in de onderste bakplaat met circa 2 eetlepels beslag. Bak de donuts in circa 3 tot 5 minuten gaar. Om te controleren of de donuts klaar zijn, kun je ook een cocktailprikker in het midden steken. Als deze er droog uit komt, zijn de donuts gaar.

Kleur de dip 'n drip in de kleuren rood, roze en groen. Doop de donuts nadat ze zijn afgekoeld in de dip 'n drip. Laat het glazuur een klein beetje hard worden en strooi er daarna confetti over.