



Oud & Nieuw Donuts

Naast het frituren van de oliebolletjes en appel beignets kun je ook heerlijke donuts frituren voor Oud & Nieuw. Deze donuts zijn gedecoreerd met wit en zwart glazuur en gedecoreerd met gouden decoraties. Perfect voor oudjaarsdag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Donuts 500 g

F10165
4,21 €



FunCakes Deco Melts -Blanc- 250g

F25110
3,78 €



FunCakes Deco Melts -Noir- 250g

F25150
3,78 €



Pâtisserie Emporte-pièce Donut & Bagel
Ø9cm

P02035
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Donuts 500 g
- FunCakes Deco Melts Wit
- FunCakes Deco Melts Zwart
- FunCakes Sterren Goud
- RD Eetbare Glitter Goud
- FunCakes Musketzaad Goud
- 215 ml water
- 65 ml plantaardige olie
- Suiker

Benodigheden

- Patisse Donut & Bagel Uitsteker Ø9cm
- Frituurpan met olie

Stap 1: Maak het deeg voor de donuts

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 gram FunCakes mix voor Donuts, 215 ml water en 65 ml (55 g) plantaardige olie zoals is aangegeven op de verpakking. Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 5 mm. Steek daarna de donutvormen uit en laat 25 minuten rusten op kamertemperatuur.

Stap 2: Bak de donuts

Je kan de donuts op twee manieren bereiden. In de frituur en in de oven. Verwarm ondertussen de frituurpan op 180°C of de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C).

In de frituur bak je de donuts goudgeel in ca. 90 seconden per kant. Bak niet meer dan 3 a 4 donuts tegelijk. Laat de donuts daarna goed uitlekken op keukenpapier. Als de donuts wat zijn afgekoeld rol je ze door de suiker.

In de oven leg je de donuts in een donutvorm en bak je ze in ca. 12 minuten goudgeel. Bestrijk de donuts daarna met gesmolten boter. Als de donuts wat zijn afgekoeld rol je ze door de suiker.

Tip: Je kan voor dit recept er ook voor kiezen om gesuikerde donuts te kopen en daarna te versieren.

Stap 3: Decoreer de donuts

Smelt de FunCakes Deco Melts Wit en Zwart zoals is aangegeven op de verpakking. Dip de bovenkant van de donuts één voor één in de gesmolten deco melts en versier gelijk met de FunCakes Sterren Goud, FunCakes Musketzaak Goud en de RD Eetbare Glitter Goud.