



Baby girl donuts

Hou je van donuts én ga jij binnenkort bakken voor een babyshower of geboortefeest van een meisje? Maak dan deze leuke baby girl donuts met het recept van Deleukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111
5,85 €



FunCakes Nonpareils Argent-Blanc 80g

F51550
2,85 €



FunCakes Nonpareils Rose Clair 80g

F51505
2,85 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



Overige benodigheden voor baby girl donuts:

- 215 ml water
- 55 gram plantaardige olie
- Frituurpan met plantaardige olie

Kneed 500 gram FunCakes mix voor Donuts, 215 ml water en 65 ml (55 g) plantaardige olie met een mixer met deeghaak gedurende 5 minuten. Kneed het even met de hand door en rol het deeg uit tot een dikte van ca. 5 mm. Steek de donutvormen uit en laat 25 minuten rusten onder een schone theedoek. Verwarm de frituurpan op 180°C. Bak de donuts goudgeel in ca. 90 sec. per kant en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Verwarm de FunCakes Dip 'n Drip 10 seconden in de magnetron tot het iets vloeibaarder wordt en kleur het lichtroze. Dip de bovenkanten van de donuts erin en bestrooi direct met de roze sugar rods en musketzaad. Laat aan de lucht drogen.