



Sterren Donuts

Wist je dat donuts niet per sé rond met een gat hoeven te zijn? Je kunt het donut deeg uitsteken in elke vorm die je wilt om leuke vormen donuts te bakken. Deze sterren donuts zijn perfect voor de feestdagen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Mix pour Donuts 500g

F10165
4,95 €



Patise Emporte-pièce Étoile set/5

P02012
5,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Donuts 500 g
- 215 ml water
- 65 ml plantaardige olie
- Optioneel: FunCakes Suikerbakkerspoeder

Overige benodigheden

- (Hand)mixer
- Ster uitstekers
- Frituurpan
- Keukenpapier

Stap 1: Maak het deeg

Kneed 500 gram FunCakes mix voor Donuts, 215 ml water en 65 ml plantaardige olie met een mixer met deeghaak gedurende 5 minuten. Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 5 mm. Steek sterren vormen uit. Laat dit 25 minuten rusten.

Stap 2: Bak in de frituurpan

Verwarm de frituurpan op 180°C. Bak de donuts goudgeel in ca. 90 sec. per kant. Laat de donuts op keukenpapier afkoelen. Strooi wat suikerbakkerspoeder over de sterren donuts vlak voor serveren.

Meer recepten zoals dit:

[Recept Kerstkrans](#)

[Recept Kerstboom Koekjes](#)

[Recept Oliebollen](#)