Blauwe bessen donuts

Bak heerlijke blauwe bessen donuts met dit recept van Wilton. Deze donuts uit de oven hebben een heerlijk laagje blauwe bessen glazuur.

Boodschappenlijstje

Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85

FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,49

FunCakes Musketzaad Wit 80 g

F51515
€ 2,65

Overige materialen:

- 215 ml water
- 65 ml plantaardige olie
- Kwart theelepel nootmuskaat
- 250 gram blauwe bessen
- Zeef

Kneed 500 gram FunCakes mix voor Delicious Donuts, 215 ml water,65 ml (55 g) plantaardige olie en een kwart theelepel nootmuskaat met een mixer met deeghaak gedurende 5 minuten. Vouw 100 gram blauwe bessen door het deeg. Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 5 mm. Steek de donutvormen uit en laat 25 minuten rusten. Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Vet de donut pan in met Wilton Cake Release.

Leg de donuts in de donut pan en bak ze in 12 minuten goudgeel. Laat ze in de pan 5 minuten afkoelen en laat ze dan op een taartrooster verder afkoelen.

Voor de glazuur, pureer 150 gram blauwe bessen in een blender. Duw de puree door een zeef en haal de stukjes eruit, zodat je alleen nog sap over hebt.

Meng het blauwe bessensap met suikerbakkerspoeder totdat je een glad glazuur hebt. Bedek de donuts met het glazuur. Versier met wit musketzaad en blauwe bessen.

Mede mogelijk gemaakt door