



Delicious Donuts

Met de donut bakmix van FunCakes maak je zelf eenvoudig donuts! Qua versiering zijn er eindeloze mogelijkheden met verschillende kleuren en smaken glazuur en natuurlijk strooisels! In dit recept leggen we je uit hoe je deze vrolijke donuts maakt.

Boodschappenlijstje



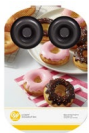
Koekjes Uitsteker Ring Pro Ø 7 cm

K095111
€ 4,97



Koekjes Uitsteker Ring Ø 1 cm

K052211
€ 1,27



Wilton 6-Cavity Donut Pan

03-3115
€ 11,65



FunCakes Sugar Strands Mix 80 g

F52075
€ 2,55



FunCakes Mini Hartjes Roze/Wit/Rood 60 g

F52065
€ 3,39



FunCakes Suikerhartjes Metallic Zilver 80 g

F52220
€ 4,45



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30 g

F44125
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green 30 g

F44130
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Rood 30 g

F44100
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g

F44120
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



FunCakes Musketzaad Discomix 250 g

F51605
€ 4,75

Overige benodigdheden:

- 215 ml water
- 65 ml plantaardige olie
- Fijne kristalsuiker
- Keukenpapier
- Schaaltjes
- Frituurpan gevuld met plantaardige olie (optioneel)

Vul een kom met 500 gram Mix voor Donuts, 215 ml water en 65 ml plantaardige olie en mix met de deeghaak of platte haak in ongeveer 5 minuten tot een soepel deeg. Kneed vervolgens met de hand nog even na en rol het op een licht met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van ongeveer 5mm dikte. Steek hier met de ronde uitstekers donuts uit. Als je de Wilton donutpan gebruikt, maak dan de donuts op de maat van de vorm. Gebruik je de frituurpan dan maakt de maat niet uit.

Laat de vormpjes ongeveer 25 minuten rusten alvorens te bakken. Verwarm de oven voor op 220°C (heteluchtoven 200°C) of de frituurpan op 180°C. Leg de uitgestoken donuts in een ingevette bakpan en bak ze in 8-10 minuten goudgeel. Herhaal dit tot al het deeg gebruikt is. In de frituurpan leg je steeds 4 tot 6 donuts die je 90 seconden per kant goudgeel bakt. Laat ze na het frituren uitlekken op keukenpapier. Voor gesuikerde donuts rol je de donuts na het bakken door fijne kristalsuiker.

Verdeel de FunCakes Dip 'n Drip over verschillende bakjes en meng het met de kleurstoffen. Verwarm het een paar seconden in de magnetron en dip vervolgens de donuts er in. Maak ze af door er de verschillende strooisels overheen te strooien. Als de Dip 'n Drip te dik wordt, kun je deze opnieuw verwarmen in de magnetron.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes