



## Donut Nestjes

Bak zelf heerlijke donuts voor Pasen en versier ze op een creatieve manier. Een donut-gat is nou eenmaal de perfecte plek om een nestje in maken.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix pour Donuts 500g

F10165  
4,95 €



FunCakes Dip 'n Drip Blanc 375g

F54715  
5,65 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm  
03-3136  
6,85 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12  
03-3111  
6,05 €



Patisse Emporte-pièce Donut et Bagel  
Ø9cm  
P02035  
4,65 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Donuts 500 g
- Renshaw Luxury Chocolate Icing 400g
- FunCakes Drip'n Drip Wit
- 215 ml water
- 65 ml plantaardige olie
- Jelly beans

## Benodigheden

- Patisse Donut & Bagel Uitsteker Ø9cm
- Wilton Recipe Right Non-stick Afkoelrooster 40x25 cm
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5 cm
- Wilton spuitmondje #233 Gras
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30 cm, pk/12

## Stap 1: Bak de donuts

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 gram FunCakes mix voor Delicious 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 de donutvormen uit en laat 25 minuten rusten. Leg de donuts in een donutvorm en bak in ca. 12 minuten goudgeel. Laat de donuts afkoelen.

## Stap 2: Glazuur de donuts

Verwarm de FunCakes Dip 'n Drip White kort in de magnetron en glazuur de donuts hiermee. Leg de donuts op een rooster en laat het glazuur 10 minuten uitharden.

## Stap 3: Nestje spuiten en decoreren

Doe de chocolade frosting in een spuitzak met spuitmondje #233. Spuit de icing als een nestje in het gat van de donut. Maak meerdere cirkels bovenop elkaar. Leg de jelly beans in het nestje.

## Stap 4: Geniet van jouw Donut nestjes!

*Mede mogelijk gemaakt door Wilton.*