Delicious Donuts

Avec le mix Édition spéciale FunCakes mélange pour Délicieux Donuts il est simple comme bonjour de réaliser des donuts. Les possibilités de décorer vos donuts sont presque infinies avec les différentes couleurs et goûts de glaçage et évidemment la diversité de flocons. Dans cette recette nous vous expliquons comment vous pouvez réaliser ces beignets gais.

Boodschappenlijstje

Biscuits Emporte-pièce Anneau Pro Ø 7 cm

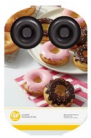
K095111

4,97 €

Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 1 cm

K052211

1,27 €



Wilton Moule Donut 6 cavités

03-3115

11,65 €

FunCakes Vermicelles de Sucre -Colour Mix- 80g

F52075

2,55 €

FunCakes Mini Coeurs - Rose/Blanc/Rouge- 60g

F52065

3,39 €

FunCakes Cœurs en Sucre Metallic Argent 80g

F52220

4,45 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Baby Blue 30 g

F44125

3,55 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Jaune 30 g

F44115

3,55 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Leaf Green 30 g

F44130

3,55 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rouge 30 g

F44100

3,55 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Mauve 30 g

F44120

3,55 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Orange 30 g

F44145

3,55 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rose 30 g

F44110

3,55 €

FunCakes Nonpareils Mélange Disco 250g

F51605

4,75 €

Autres ingrédients :

* 215 ml d’eau

* 65 ml d’huile végétale

* Sucre semoule

* Du sopalin

* Des récipients

* Une friteuse remplie d’huile végétale (à option)

Versez dans un récipient 500 g de mix FunCakes pour Donuts, 215 ml d’eau et 65 ml d’huile végétale. Mélangez pendant 5 minutes avec un mixeur doté d’un crochet pétrisseur ou d’un batteur plat, jusqu’à obtention d’une pâte lisse. Ensuite, pétrissez la pâte encore quelques minutes à la main sur un plan de travail fariné et étalez-la sur une épaisseur d’environ 5 mm. Découpez les donuts avec les emporte-pièces ronds. Si vous utilisez le moule à donuts de Wilton, découpez les donuts selon la taille des alvéoles. Si vous utilisez une friteuse, la taille des donuts n’est pas si importante.

Laissez la pâte reposer environ 25 minutes avant de cuire les donuts. Préchauffez le four à 220 °C (four à chaleur tournante à 200 °C), ou la friteuse à 180 °C. Graissez légèrement le moule à donuts, posez-y les donuts et cuisez-les 8 à 10 minutes jusqu’à ce qu’ils soient dorés. Répétez la procédure jusqu’à ce que vous ayez utilisé toute la pâte. À la friteuse : faites frire 4 à 6 donuts à la fois pendant environ 90 secondes par côté jusqu’à ce qu’ils soient dorés. Ensuite, posez-les sur du sopalin pour laisser l’huile s’égoutter. Pour réaliser des donuts sucrés, roulez-les après la cuisson dans du sucre semoule.

Divisez le fondant pour glaçage FunCakes Dip ‘n Drip sur plusieurs récipients et mélangez-le avec les colorants. Faites chauffer pendant quelques secondes au micro-ondes, puis trempez-y les donuts. Pour une belle finition, parsemez les donuts de différents flocons. Si le Dip ‘n Drip est trop épais, réchauffez-le de nouveau au micro-ondes.

En collaboration avec FunCakes