



Donuts met koekjespasta en koekkrumels

Zin in iets lekkers? Deze zachte donuts zijn gevuld met romige oreo-boter crème en bedekt met knapperige koekkrumels. Perfect voor gezellige middagen, verjaardagen of elk ander zoet moment!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Donuts 500g

F10165
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Tartiner Croustillante Biscuits Noirs 250g

F55005
6,89 €



FunCakes Dip 'n Drip Blanc 375g

F54715
5,65 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé 25x25cm pk/50

F83460
3,95 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide 50cm

02-0-0197
28,19 €



Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166
2,35 €



Patisse Emporte-pièce Donut et Bagel Ø9cm

P02035
4,65 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Donuts
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Spread Crunchy Black Cookies
- FunCakes Dip 'n Drip White
- 415 ml water
- 60 ml plantaardige olie (55 g)
- Verkruimelde Oreo-koekjes
- Kristalsuiker

Benodigdheden

- FunCakes Bakpapiervellen
- Wilton Wide Glide deegroller 50 cm
- Wilton spuitmondje rond #1A
- Donut-koekjesvorm Ø9 cm
- Friteuse met plantaardige olie

Stap 1: Bereid het deeg

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Donuts volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer ½ cm. Steek donutvormen uit en leg ze op bakpapier. Dek af met een schone theedoek en laat 25 minuten rusten.

Stap 2: Verhit de olie

Verhit een frituurpan met plantaardige olie tot 180 °C.

Stap 3: Bak de donuts

Bak de donuts ongeveer 90 seconden per kant tot ze licht goudbruin zijn. Haal ze uit de pan en leg ze op keukenpapier. Doop één kant in kristalsuiker en laat afkoelen. Snijd de donuts, zodra ze zijn afgekoeld, horizontaal doormidden.

Stap 4: Maak de vulling

Bereid 200 g FunCakes Mix voor botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng op smaak met FunCakes Spread Crunchy Black Cookies. Doe de botercrème in een spuitzak met spuitmondje #1A en spuit een rondje crème op de onderste helften van de donuts.

Stap 5: Verkruimel de koekjes

Haal een paar Oreo-koekjes uit elkaar, verwijder de witte vulling (deze wordt niet gebruikt) en verkruimel de koekjes in kleine stukjes.

Stap 6: Afwerken en decoreren

Verwarm een paar lepels FunCakes Dip 'n Drip White. Doop de ongesuikerde bovenkant van de donuts in het glazuur en bestrooi ze onmiddellijk met de koekkrumels. Plaats de bovenste helften terug op de gevulde donuts.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.