



## Donuts met Roze Dip 'n Drip

Donuts zijn nog veel lekkerder met verschillende glazuren, strooisels, chocolade en andere decoratie waarmee je ze ook nog eens leuker maakt! Met dit recept van FunCakes maak je gemakkelijk overheerlijke donuts in de oven of de frituurpan. Deze donuts zijn voorzien van verschillende roze glazuur en strooisels, perfect voor Valentijnsdag! Verras jij je geliefde met deze donuts?

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Donuts 500g

F10165  
4,95 €



FunCakes Sprinkle Medley Love 50g

F51385  
3,15 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110  
3,65 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136  
6,85 €



FunCakes Dip 'n Drip Blanc 1kg

F54725  
12,99 €



FunCakes Nonpareils Lots of Love 80g

F51640  
2,85 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110  
3,89 €



Pâtisserie Emporte-pièce Donut et Bagel Ø9cm

P02035  
4,65 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Donuts 500 g
- FunCakes Dip 'n Drip Wit 500 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Sprinkle Medley Beloved
- FunCakes Sprinkle Medley Love
- FunCakes Musketzaad Lots of Love
- 215 ml water
- 65 ml (55 g) plantaardige olie

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10 F85110
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Rolstok 50cm 1907-1210
- Patisse Donut & Bagel Uitsteker Ø9cm P02035

## Stap 1: Maak de FunCakes Bakmix voor Donuts

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak daarna 500 gram FunCakes Bakmix voor Donuts met 215 ml water en 65 ml (55 g) plantaardige olie zoals is aangegeven op de verpakking. Rol daarna het deeg uit met de Wilton Rolstok tot een dikte van ca. 0,5 cm-1 cm. Steek de donutvormen uit met de Patisse Donut Uitsteker en laat 25 minuten rusten.

## Stap 2: Maak de donuts

Je kan de donuts op twee manieren bereiden. In de frituur en in de oven. Verwarm ondertussen de frituurpan op 180°C of de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C).

In de frituur bak je de donuts goudgeel in ca. 90 seconden per kant. Bak niet meer dan 3 a 4 donuts tegelijk. Laat de donuts daarna goed uitlekken op keukenpapier.

In de oven leg je de donuts in een donutvorm en bak je ze in ca. 12 minuten goudgeel. Bestrijk de donuts daarna met gesmolten boter. Laat de donuts daarna goed afkoelen.

## Stap 3: Bereid de FunCakes Dip 'n Drip

Schep een paar eetlepels van de FunCakes Dip 'n Drip Wit in een magnetronbestendig schaalje en verwarm dit 15-20 seconde in de magnetron zodat het vloeibaarder wordt. Verdeel de dip 'n drip in verschillende schaaljes en kleur de dip 'n drip met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze in verschillende tinten roze.

## Stap 4: Versier de donuts

Dip de donuts in de FunCakes Dip 'n Drip en bestrooi ze direct met strooisel naar keuze.



Bijvoorbeeld de FunCakes Sprinkle Medley Beloved, FunCakes Sprinkle Medley Love en FunCakes Musketzaad Lots of Love. Laat de donuts daarna eventueel uitdruipen op het taartrooster. Geef sommige donuts een drizzle met een contrasterende kleur, voor een leuk effect.

### **Stap 5: Geniet van de je heerlijke Donuts met Roze Dip 'n Drip!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes*