



Delicious Donuts

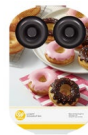
Avec le mix Édition spéciale FunCakes mélange pour Délicieux Donuts il est simple comme bonjour de réaliser des donuts. Les possibilités de décorer vos donuts sont presque infinies avec les différentes couleurs et goûts de glaçage et évidemment la diversité de flocons. Dans cette recette nous vous expliquons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

Boodschappenlijstje



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111
5,85 €



Wilton Moule à Donuts

03-3115
11,85 €



FunCakes Vermicelles Sucrées Mix 80g

F52075
2,69 €



FunCakes Mini Cœurs
Rose/Blanc/Rouge 60g

F52065
3,55 €



FunCakes Cœurs Sucrés Métalliques
Argent 80g

F52220
4,79 €



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue
30g

F44125
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30g

F44130
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Nonpareils Discomix 250g

F51605
5,19 €

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