



Valentijn donuts

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 100 gram roomboter
- 100 gram speltmeel
- 5 gram bakpoeder
- 2 eieren
- 60 gram ruwe rietsuiker
- 10 gram honing
- 30 milliliter volle melk
- 5 gram vanille extract
- 50 gram frambozen
- 120 gram witte chocolade
- Gevriesdroogde frambozen of aardbeien voor topping



Valentijn donuts

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 210 graden. Smelt de boter langzaam in een pannetje en laat even afkoelen. Meng ondertussen het speltmeel met het bakpoeder, de eieren, de rietsuiker, de honing, de melk en het vanille extract tot een glad mengsel. Als dit goed is gemengd en de roomboter is afgekoeld, kun je de gesmolten roomboter er ook doorheen mengen.

Roer tot slot de frambozen door het beslag heen. Vet de donutvormpjes in en verdeel het beslag gelijkmatig over de vormpjes. Zorg dat je ze niet te vol doet, want dan ontbreekt het gat na het bakken. Bak de donuts 12 minuten in een voorverwarmde oven.

Laat de donuts even afkoelen en smelt de witte chocolade au bain marie. Blijf roeren totdat het gesmolten is. Dip de bovenkant van de donuts vervolgens in de gesmolten witte chocolade en haal daarna door het gevriesdroogde fruit heen. Laat de chocolade even uitharden en je kunt van deze donuts gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL