

OVEN DONUTS



Ingredienten

Voor 12 donuts

- 175 g bloem
- 100 g ruwe rietsuiker
- 2 theelepels bakpoeder
- ½ theelepel zout
- 180 ml karnemelk
- 2 eieren
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepel vanille extract
- 120 g verse roomkaas
- 2 eetlepels Kidibul Appel Bio
- 40 g poedersuiker
- 150 kokos schilfers
- 24 snoepoogjes



Bereidingswijze

Meng de bloem, suiker, bakpoeder en zout door elkaar.

Voeg de karnemelk, eieren, olie en vanille extract bij het bloemmengsel en spatel voorzichtig door elkaar. Meng tot het beslag glad is. Meng niet onnodig lang, zo blijven de donuts luchtig.

Vet een donutvorm in en vul de vormpjes voor $\frac{3}{4}$ met het beslag. Bak 10-12 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven. Laat afkoelen op een rooster.

Meng de roomkaas, Kidibul Appel Bio en poedersuiker tot een glad beslag. Strooi de kokos schilfer uit in een diep bord.

Doop de bovenkant van de afgekoelde donuts in roomkaas en daarna in de kokos. Werk de donut af met de 2 snoepoogjes.



Deel jouw foto's #kidibul

