

RECEPT

Donuts met Nutella®

Gemiddeld

4 h 0 min



INGREDIËNTEN

Voor 10 porties

250 g tarwebloem (Manitoba)

10 g verse gist

1 ei

1 eigeel

4 g zout

50 g zachte boter

35 g kristalsuiker

100 ml volle melk

½ vanillestokje

Citroenrasp

150 g Nutella®

Olie om te frituren

Glazuursuiker om te versieren



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING



1

Verwarm de melk en los de verse gist erin op.

Voeg 1 ei en 1 eidooier toe en klop het mengsel.



2

Plaats de bloem, de kristalsuiker en de zaadjes die u uit het vanillestokje hebt geschraapt op een houten snijplank.

Doe de melk en het eimengsel in het midden en kneed het deeg tot het glad is.

Voeg de zachte boter, het zout en de citroenrasp toe.

**3**

Doe het deeg in een kom, dek het af en laat het gedurende 2 uur rijzen.

Rol stukjes deeg tussen uw handpalmen en maak zo balletjes van 40 g.

Leg de balletjes op een bakplaat bedekt met bakpapier. Wanneer ze tot hun dubbele omvang zijn gerezen, frituurt u ze in olie op 175°C.

Neem de donuts uit de olie en laat ze een paar minuten afkoelen op keukenpapier.

**4**

Vul elke donut met 15 g Nutella® met behulp van een spuitzak.

Knip een ster uit een stuk karton en gebruik dit als sjabloon om de donuts te versieren door ze met glazuursuiker te bestrooien.