

RECEPT

Donuts met Nutella®

Moeilijk

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

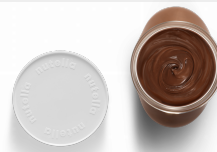
½ vanillestokje

Citroenrasp

150 g Nutella®

Olie om te frituren

Glazuursuiker om te versieren



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van 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.