

Donuts rellenos de Biscoff®

6 pasos
10 raciones

Glasea, rellena y decora estos donuts, y verás cómo desaparecen en cuestión de segundos.

Ingredients

10 donuts ya preparados

Cobertura:

150 g de azúcar glas
60 ml de leche
65 g de crema para untar Biscoff

Decoración:

Crema para untar Biscoff
Galletas Biscoff

Preparación

1. Para el glaseado, añade el azúcar glas, la leche, el extracto de vainilla y la crema para untar Biscoff en un bol. Mezcla hasta que quede una textura homogénea y añade más leche si es necesario.
2. Sumerge los donuts en el glaseado y colócalos sobre una rejilla para que el glaseado se asiente.
3. Mientras tanto, derrite la crema para untar durante solo 5 a 10 segundos hasta que quede lo suficientemente suave como para poderla aplicar con manga pastelera.
4. Introduce la crema para untar Biscoff en una manga pastelera con boquilla y forma un bonito remolino de crema en el centro del donut.
5. Corona con una galleta Biscoff.
6. Si lo prefieres, también puedes hacer una variante: después de bañar la rosquilla en el glaseado, rebózala en las migas de Biscoff y remata con más Biscoff si lo deseas.