

Donuts decorados con Biscoff®

5 pasos
10 raciones

Donuts esponjosos rociados con Biscoff derretido y cubiertos con un crujiente crumble. Un capricho rápido y caramelizado al que es imposible resistirse.

Ingredients

10 donuts ya preparados
500 g de crema para untar Biscoff
250 g de galletas trituradas
100 g de chocolate blanco

Preparación

1. Pon la crema para untar Biscoff en un bol apto para microondas y caliéntala durante unos 10-20 segundos. Asegúrate de que no quede demasiado líquida.
2. Derrite el chocolate blanco al baño María y viértelo en una manga pastelera pequeña.
3. Cuando la crema tenga la consistencia adecuada, sumerge los donuts en ella.
4. A continuación, rebózalos en migas de galletas Biscoff o decóralos con el chocolate blanco derretido.
5. Colócalos en una rejilla para que se enfríen y la crema se endurezca.