

Donuts Biscoff® décorés

5 étapes
10 portions

Donuts moelleux nappés de Biscoff® fondu et garnis d'un crumble croustillant. Une gourmandise caramélisée rapide à laquelle il est impossible de résister.

Ingrédients

10 beignets prêts à l'emploi
500 g de pâte à tartiner Biscoff®
25 g de miettes de biscuits
100 g de chocolat blanc

Préparation

1. Ajoutez la pâte à tartiner Biscoff® dans un bol compatible micro-ondes et faites chauffer environ 10 à 20 secondes. Assurez-vous qu'elle ne soit pas trop liquide.

2. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et l'ajouter à une petite poche à douille.

3. Lorsque la tartinade a la bonne consistance, trempez les donuts dans la tartinade.

4. Ensuite, trempez-les dans des miettes de biscuits Biscoff® ou décorez-les avec le chocolat blanc fondu.

5. Mettez-le sur une grille de refroidissement pour laisser la tarte s'installer.