

Donuts decorate al Biscoff®

5 passaggi
10 porzioni

Soffici ciambelle arricchite con un generoso velo di crema spalmabile Biscoff e una croccante copertura di granella Biscoff. Una golosità dal gusto caramellato, semplice da preparare e impossibile da resistere.

Ingredienti

10 ciambelle già pronte
500 g di crema spalmabile Biscoff
250 g di biscotti Biscoff sbriciolati
100 g di cioccolato bianco

Preparazione

1. Trasferire la crema spalmabile Biscoff in una ciotola adatta al microonde e scaldarla per 10-20 secondi. Assicurarsi che rimanga cremosa senza diventare troppo liquida.

2. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e trasferirlo in una piccola sac à poche.

3. Quando la crema spalmabile Biscoff avrà raggiunto la consistenza desiderata, immergere le ciambelle nella crema.

4. Passare quindi le ciambelle nella granella Biscoff oppure decorarle con il cioccolato bianco fuso.

5. Disporre le ciambelle su una gratella e lasciare rassodare la copertura.