



Gevulde Biscoff® Donuts

6 stappen

10 porties

Glazuren, vullen, versieren en genieten maar!

Ingrediënten

10 kant-en-klare donuts

Topping

150 g poedersuiker

60 ml melk

65 g Biscoff spread

Decoratie

Biscoff spread

Biscoff koekjes

Bereiding

- 1 Voeg voor het glazuur de poedersuiker, melk, vanille-extract en Biscoff spread toe aan een mengkom. Meng tot een glad geheel en voeg indien nodig wat extra melk toe.
- 2 Dip de donuts in het glazuur en leg ze op een rooster zodat het glazuur kan opstijven.
- 3 Verwarm ondertussen de Biscoff spread 5 tot 10 seconden in de magnetron, totdat deze vloeibaar genoeg is om op te spuiten.
- 4 Doe de Biscoff spread in een spuitzak met spuitmondje en spuit een mooie toef Biscoff spread in het midden van de donut.
- 5 Garneer met een Biscoff koekje.
- 6 Optioneel: voor een variatie kun je de donut na het dippen in het glazuur ook in Biscoff koekkrumels dippen en eventueel extra Biscoff spread toevoegen.