



Versierde Biscoff® donuts

5 stappen

10 porties

Zachte, luchtige donuts overgoten met gesmolten Biscoff en afgewerkt met een knapperige crumble. Een snelle, gekarameliseerde traktatie die je niet kunt weerstaan.

Ingrediënten

10 kant-en-klare donuts
500 g Biscoff spread
25 g Biscoff koekjes
(verkruid)

100 g witte chocolade
(gesmolten)

Bereiding

- 1** Doe de Biscoff spread in een magnetronbestendige kom en verwarm deze ongeveer 15 seconden. Zorg ervoor dat de spread niet te vloeibaar wordt.
- 2** Smelt de witte chocolade au bain-marie en doe deze in een klein spuitzakje.
- 3** Wanneer de spread de juiste consistentie heeft, dip je de donuts in de Biscoff spread.
- 4** Dip ze vervolgens in de verkruimelde Biscoff koekjes of decoreer ze met de gesmolten witte chocolade.
- 5** Leg de donuts op een rooster en laat de Biscoff spread opstijven.