

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.

Ingredients

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