

Fyllda Biscoff® Donuts

6 steps
10 servings

Fyll, dekorera - och se hur de försvinner från fatet på nolltid.

Ingredients

10 odekorerade munkar

Topping

150 g florsocker
60ml mjölk
65 g Biscoff kakkräm

Garnering

Biscoff kakkräm
Biscoff kakor

Preparation

1. Till glasyren: blanda florsocker, mjölk, vaniljextrakt och Biscoff-kakkräm i en skål. Rör ihop till en slät glasyr och tillsätt lite extra mjölk vid behov för önskad konsistens.
2. Doppa munkarna i glasyren och låt dem vila på ett galler tills glasyren har stelnat.
3. Värm under tiden Biscoff-kakkrämen i mikrovågsugnen i 5–10 sekunder, tills den får en slät konsistens som är lätt att spritsa.
4. Fyll sedan en spritspåse med Biscoff-kakkrämen och spritsa en fin virvel i mitten av varje munk.
5. Lägg en Biscoff-kaka ovanpå som garnering.
6. Tips! Vill du ta munkarna till nästa nivå? Doppa dem i krossade Biscoff-kakor direkt efter glasyren och dekorera med extra Biscoff.