

Dekorerade Biscoff® Donuts

5 steps
10 servings

Mjuka och luftiga donuts ringlade med smält Biscoff och toppade med krispiga kaksmulor, en snabb och oemotståndlig fikafavorit.

Ingredients

10 Munkar utan topping
500g Biscoff kakkräm
25g Krossade Biscoff kakor
100g Vit choklad

Preparation

1. Tillsätt Biscoff kakkräm i en mikrovågssäker skål och värm i ca 10-20 sekunder. Se till att den inte blir för rinnig.
2. Smält den vita chokladen i vattenbad och lägg i en liten spritspåse.
3. När din Biscoff kakkräm har rätt konsistens, doppa munkarna i den.
4. Doppa munkarna därefter i krossade Biscoff kakor och/eller dekorera med den smälta vita chokladen.
5. Lägg munkarna på ett kylgaller för att låta glasyren stelna.