

Shakerringen

Ingrediënten voor 12 ringen:

100ml melk, 2 eieren, 30ml olie, 130g bloem, 5ml bakpoeder, 1snufje natriumbicarbonaat, 60g suiker en 10ml vanillesuiker.

Bereiding:

1. Verwarm de oven zonder rooster voor op 180°C.
2. Doe de ingrediënten in de shaker 600ml, in de volgorde van de ingrediëntenlijst. (Hak eventueel met de turbochef 6 oreo-koekjes fijn en voeg die toe aan de melk/ je kan er iets meer hakken om erna je donuts te garneren) Sluit af en schud goed tot een homogene massa ontstaat.
3. Verdeel de bereiding over de 2 multiflex rings. Zet de vorm op het koude ovenrooster en bak de ringen ongeveer 20 min in de voorverwarmde oven.
4. Laat de ringen 10 min afkoelen voor je ze uit de vorm haalt. Besmeer de donuts met chocoladeglazuur, confituur, coulis, poedersuiker, honing,...

Als leuke afsluiter kan je nog banketbakkerscrème maken om je donuts om te bouwen naar gezonde boules de berlin.

Ingrediënten voor banketbakkerscrème:

250ml melk, 5g bakpoeder, 15g maïzenapoeder, 1g vanillepoeder, 50g suiker, 1 zakje vanille suiker en 2 eidooiers

Doe de melk, de suiker, de maïzena, het vanillepoeder en de eidooiers in de microcook schenkan en klop alles met de menger tot een homogene massa. Laat 6min. Koken op 600watt, met deksel en klop het mengsel halverwege de kooktijd op. Klop regelmatig tijdens het afkoelen om te voorkomen dat er zich een korst gaat vormen.

Smakelijk!

Tine Monserez

Tinetupperware@outlook.com