

OVEN DONUTS

(Naar een recept van "ZimtkeksAppeltarte")



Ingrediënten

- 60 g zachte boter
- 60 ml zonnebloemolie
- 150 g suiker
- 2 eieren
- 1 tl vanille extract
- rasp van 1 citroen
- 170 g natuuryoghurt (ik gebruikte 1 potje Griekse)
- 380 g bloem
- 1tl bakpoeder
- 1/2 tl baksoda
- snufje zout
- fondantglazuur
- ijs snoepjes

Werkwijze

1. Warm de oven voor op 200°C onder- en bovenwarmte of 175°C hete lucht.
2. Doe de suiker met de boter en de olie in de beker en meng luchtig.
30 sec / snelheid 3,5
3. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roer tot een stevig beslag.
40 sec / snelheid 4
4. Vet de donutvorm goed in en verdeel met een lepel het beslag in de vormpjes.
Vul ze voor ongeveer 3/4.
5. Bak de donuts in 12-15 min. tot ze gaar en licht gebruind zijn.
Laat ze afkoelen op een rooster.
6. Dip ze in een kommetje met de fondantglazuur en daarna in een kommetje met de snoepjes.

Tip

Dit deeg kan je perfect gebruiken voor cupcakes!