



Kookweb.be

Donuts.

Benodigdheden:

- 20 gram gist
- 1 eetlepel suiker
- 1/2 deciliter lauw/warm water
- 50 gram boter
- 1/4 liter warme melk
- 150 gram suiker
- 1/2 theelepel nootmuskaat
- 2 theelepels zout
- 2 grote losgeklopte eieren
- 500 gram bloem 50 gram suiker
- 1 1/2 theelepel kaneel.

Bereiding:

Los de gist op met de eetlepel suiker in het warme water. Laat de boter in de melk smelten en giet de tot lauw afgekoelde melk bij het water met de gist. Voeg de vier volgende ingredienten toe. Kneed de bloem met de vloeistof tot een zacht deeg. Laat het deeg toegedekt op een warme plaats rijzen. Vorm van het deeg dan kleine ballen en duw er in het midden een gat in met de steel van een houten lepel. Laat ze zo nog 40 minuten op een warme plaats staan en bak ze dan in de hete frituur goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken en wentel ze dan door het mengsel van suiker en kaneel.

Recept rubriek: Kindergerechten