



Pink donuts



INGREDIËNTEN

Voor 6 donuts

- 60 ml melk
- 1 tl vanillesuiker
- 25 g zoetstof op basis van tagatose
- 40 g neutrale olie
- 125 g zelfrijzende bloem
- 1 ei

Voor de frosting

- 150 g (diepgevroren) frambozen
- 35 g zoetstof op basis van tagatose
- 1 el citroensap
- Gevriesdroogde frambozen, optioneel



* t.o.v. een
gesuikerde versie

BEREIDING

Voor de donuts

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht). Als je geen donut-pan met antikleeflaag hebt, boter de bakvorm dan eerst in.

Doe de melk samen met de vanille, zoetstof, neutrale olie en ei in een kom. Meng tot een egaal geheel.

Voeg dan de bloem toe en mix tot een glad egaal deeg.

Verdeel het deeg over 6 donut vormpjes. Je kan hiervoor een spuitzak gebruiken.

Bak de donuts in de oven voor 12 minuten en laat ze even afkoelen voor je ze uit de bakpan haalt. Laat ze volledig afkoelen op een koelrek.

Voor de frosting

Doe de frambozen in een pannetje met een klein scheutje water. Probeer de frambozen plat te drukken met een houten lepel. Laat de frambozen zo'n tien minuutjes zachtjes sudderen tot er een frambozenpapje ontstaat die wat van confituur weg heeft.

Pureer de frambozen eventueel nog een beetje en gebruik een zeef om de zaadjes te verwijderen. Je hebt nu een heel geconcentreerde frambozenpuree.

Doe een grote eetlepel van de frambozepuree in een kom en meng met de zoetstof en een eetlepel citroensap. Is de frosting nog wat te lopend, voeg dan wat extra zoetstof toe. Is de frosting wat te vast voeg dan nog wat frambozenpuree toe of een eetlepel water.

Bestrijk je donuts royaal met de frosting. Werk eventueel af met wat verkruimelde gevriesdroogde frambozen.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. ZOETSTOFFEN .eu