



Glutenvrije traditionele donuts met Nutella®

Donuts en muffins | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Voor: 12 donuts

1 portie: 1 donut

INGREDIËNTEN

- 2 geklopte eieren
- 2 glazen botermelk
- 60 ml gesmolten boter
- 1,2 l glutenvrije bloem
- 240 ml suiker
- 36 g zuiveringszout
- 18 g bakpoeder
- 36 g zout
- 36 g xanthaangom
- 250 g Nutella® om te garneren

BEREIDING

Meng alle droge ingrediënten in een kom en zet opzij. Meng alle natte ingrediënten en voeg ze met een houten lepel toe aan het droge mengsel. Laat het deeg 20 minuten rusten en rol het dan uit

op een werkblad bestrooid met rijstmeel. Snijd cirkels van 9 cm met een opening in het midden van 1,5 cm en bak in ongeveer 20 minuten goudbruin op 180°C. Haal uit de oven en laat 5 minuten afkoelen. Besmeer met 21 g Nutella®. Bestrooi met hazelnoten (optioneel).

OPTIONEEL RECEPT VOOR NORMALE DONUTS

Gebruik 1,2 l patentbloem (geen glutenvrije dus) en laat de xanthaangom weg. Bereid ze verder op dezelfde manier.