

# MINI GALAXY DONUTS



## CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

## INGREDIENTEN

- 4 gram Gedroogde gist
- 125 ml Volle melk
- 1.5 eetlepels Kristalsuiker
- 200 gram Kristalbloem
- 20 gram Boter
- 1 Eierdooier
- 100 gram Poedersuiker
- Kleurstoffen
- 1/2 Citroen
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## BEREIDINGSWIJZE

- > Meng de helft van de melk met de gist en de suiker. Laat het geheel een paar minuten staan.
- > Meng de eierdooier met de bloem, de melk, het gistmengsel, de boter en een snufje zout.
- > Kneed het deeg met een mixer met deeghaken tot een egaal soepel deeg.
- > Laat het deeg in een ingevette en afgedekte schaal een uur rijzen.
- > Verdeel wat bloem over het aanrecht en rol het deeg met een deegroller uit tot een lap van 1 cm.
- > Steek met kleine ronde stekers rondjes uit het deeg en vervolgens met een kleinere steker daar weer rondjes uit zodat de donut vorm ontstaat. Herhaal tot al het deeg op is.
- > Leg de donuts op bakpapier en laat nog een half uur rijzen.
- > Frituur de donuts aan beide zijden een paar minuten rondom goudbruin.
- > Meng voor het galaxy glazuur het citroensap met de poedersuiker. Voeg een paar druppels kleurstof toe (roze/blauw/paars) en trek met een satéprikker voorzichtig een marmerpatroon.
- > Doop de mini donuts in het glazuur en laat uitharden.

**Tip:** Voeg eetbare glitter toe voor een extra galaxy effect.