

ZWARTE DONUTS



CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

INGREDIËNTEN

Voor 30 donuts

- Diamant Friet & Snacks frituurolie
- 10 gram gedroogde gist
- 60 ml lauw water
- 250 ml lauwe melk
- 3 el jne tafelsuiker
- 100 gram gesmolten boter
- 575 gram bloem
- 3 eieren
- ronde uitstekers
(grote ongeveer 8 cm, kleine 3,5 cm)

Voor de topping

- 200 g pure chocolade
- Eventueel kokosrasp

BEREIDINGSWIJZE

- > Meng gist, water, melk en één eetlepel van de suiker in een kom. Zet deze 10 minuutjes apart. Als de gist actief wordt gaat het een beetje schuimen. Meng het gistmengsel met de boter, bloem, eieren en de rest van de suiker tot een plakkerig deeg. Kneed het deeg nog wat verder door op een licht bebloemd oppervlak. Leg het deeg daarna in een met olie ingevette kom. Dek de kom af met een theedoek en laat zo'n 45 minuten rijzen tot het in volume verdubbeld is.
- > Kneed het deeg op een bebloemd oppervlak tot het soepel aanvoelt. Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 1 centimeter dik. Steek met de ronde uitstekers de donuts uit en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek de plaat af met een theedoek of keukenfolie en laat ze 30 minuten rijzen.
- > Verhit de Diamant frituur olie in een pan op middelhoog vuur. Als je een friteuse gebruikt zet je deze op 175 °C. Bak de donuts aan beide zijden goudgeel. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- > Smelt de extra pure zwarte chocolade. Laat de donuts afkoelen en dip ze dan in de gesmolten chocola. Leg de donuts op een bord om de chocola te laten uitharden. Bestrooi eventueel met kokosrasp.