



Zelfgemaakte donuts met suikerglazuur

Luchtige gefrituurde donuts met een glanzend suikerglazuur. Even geduld met het rijzen, maar de beloning is enorm.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	15'	12	Gebak & dessert

Ingrediënten

500 g bloem
7 g droge gist
60 g fijne suiker
250 ml lauwe melk
2 eieren
50 g zachte boter

snuifje zout

1 l frituurolie

200 g bloedsuiker

3 el water

1 tl vanille-extract

Bereidingswijze

1. Los de gist op in de lauwe melk met een lepel suiker. Laat 10 minuten schuimen.
2. Meng bloem, resterende suiker en zout. Voeg het gistmengsel, de eieren en de boter toe.
3. Kneed 10 minuten tot een soepel deeg. Laat 1 uur rijzen onder een vochtige doek.
4. Rol het deeg uit tot 1 cm dik en steek rondjes uit met een glas, maak een gaatje in het midden.
5. Laat nog 30 minuten rijzen op bebloemd bakpapier.
6. Verhit de olie tot 175°C en frituur de donuts 1,5 minuut per kant tot goudbruin.
7. Laat uitlekken op keukenpapier.
8. Meng bloedsuiker met water en vanille tot een glazuur en dompel de bovenkant erin. Laat opstijven.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)