

Kokos Donuts

Lækre hurtigtlavede donuts med kokos. Perfekt til eftermiddagskaffen.

Tid: 30 min

Antal: ca. 20 stk.

Ingredienser:

4 dl mel
1 dl sukker
2 tsk bagepulver
1 tsk salt
1 dl mælk
2 piskede æg
1 spk smeltet smør
1 spk. Kokos

Sådan gør du:

Bland alle tørre ingredienser sammen i en skål. Bland de øvrige ingredienser i til dejen bliver jævn. Fyld formene i Donut Makeren til lidt over halvvejs. Bag herefter i Donut Makeren i 3-4 minutter til de har fået en fin gylden farve.

Lakrids Donuts

Gode og letlavede donuts med smag af lakrids!

Tid: 30 min

Antal: ca. 20 stk.

Ingredienser:

4 dl mel
1 dl sukker
2 tsk bagepulver
1 tsk salt
1 dl mælk
2 piskede æg
1 dl olje
1-2 tsk lakrids pulver

Sådan gør du:

Bland alle tørre ingredienser sammen i en skål. Bland de øvrige ingredienser i til dejen bliver jævn. Fyld formene i Donut Makeren til lidt over halvvejs. Bag herefter i Donut Makeren i 3-4 minutter til de har fået en fin gylden farve.