

Kokos Donuts

Gode og raske donuts med kokos. Perfekt til ettermiddagskaffen.

Tid: 30 min

Antall: ca 20st

Ingredienser:

4 dl. hvetemel
1 dl. sukker
2 ts. bakepulver
1 ts. salt
1 dl. melk
2 vispede egg
1 ss. smeltet smør
3 ss. kokos

Slik gjør du:

Bland først alle de tørre ingrediensene sammen i en bolle. Deretter tilsetter du de vispede eggene, melk og smør til du får en jevn og fin blanding. Fyll deretter formene i din Donut Maker slik at de er lit under halvfulle. Sterk deretter i 3-4 minutter eller til de har fått en fin farge.

Lakris Donuts

Kjempegode og enkle donus med smaken av lakris!

Tid: 30 min

Antall: ca 20st

Ingredienser:

4 dl. hvetemel
1 dl. sukker
2 ts. bakepulver
1 ts. salt
1 dl. melk
2 vispede egg
1 dl. olje
1 – 2 ts. lakris pulver

Slik gjør du:

Bland først alle de tørre ingrediensene sammen i en bolle. Deretter tilsetter du de vispede eggene, melk og oljen til du får en jevn og fin blanding. Fyll deretter formene i din Donut Maker slik at de er lit under halvfulle. Sterk deretter i 3-4 minutter eller til de har fått en fin farge.