

DONUTS DECORADOS CON BISCOFF



DONUTS DECORADOS CON BISCOFF

Sorprende a tus clientes con estos deliciosos donuts decorados con Biscoff.

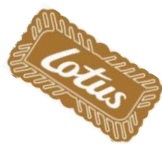


SERVINGS 10 raciones

INGREDIENTES

10 donuts preparados

500 g **crema Biscoff** para untar
250 g de **galletas molidas Biscoff**
100 g de chocolate blanco



PREPARACIÓN

1. Agregue la crema Biscoff para untar a un recipiente apto para microondas y caliente durante unos 10-20 segundos. Asegúrate de que no esté demasiado líquido.
2. Derretir el chocolate blanco al baño maría y añadir a una manga pastelera pequeña.
3. Cuando la crema tenga la consistencia adecuada, sumerja los donuts en la crema.
4. Pasado este tiempo, remójalas en las galletas molidas Biscoff o decora con el chocolate blanco derretido.
5. Colóquelo en una rejilla para que se enfríe y deje que se asiente.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2^o planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en
nuestro sitio web:

