

Vegan donuts recept

 ± 2 uur

 12 personen



Ook wanneer je hebt gekozen om veganistisch te leven, zijn er genoeg lekkernijen die je kunt maken. Maak bijvoorbeeld deze heerlijke vegan donuts! Wil je graag lekkere donuts maken voor jezelf als tussendoortje of een veganist met lekkere donuts verrassen? Bekijk dan snel onderstaand recept en ga lekker aan de slag met bakken.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram patentbloem;
- 2 theelepels bakpoeder;
- 1/4 theelepel zout;
- 50 gram kokosbloesemsuiker;
- 30 milliliter gesmolten + 1 theelepel kokosolie;
- 100 gram poedersuiker;
- Pistachenoten;
- Brand New Cake Natuurlijke Kleurpoeder Paarsrood;
- Donut bakvorm;
- Eventueel: spuitzak.

Overige benodigdheden:

- 200 milliliter ongezoete sojamelk;
- 1,5 banaan of 50 gram 100% appelmoes;
- Rasp van 1 verse citroen;



- Sap van 1 verse citroen.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (heteluchtoven).
2. Vet de donutvorm in met 1 theelepel kokosolie.
3. Meng de bloem, bakpoeder, kokosbloesemsuiker en zout in een kom.
4. Prak de banaan fijn.
Tip! Als je appelmoes gebruikt, kun je dat bij de volgende stap toevoegen.
5. Roer de amandelmelk, banaan/appelmoes, gesmolten kokosolie en citroenrasp door elkaar heen.
6. Meng de natte en de droge ingrediënten door elkaar heen.
7. Doe het beslag in de spuitzak.
8. Knip een klein puntje van de spuitzak af.
9. Vul de donutvorm met het beslag.
10. Tik met de donutvorm op het aanrecht.
Tip! Zo gaan de luchtballen uit de vorm.
11. Bak de donuts in circa 15 minuten gaar en goudbruin.
12. Laat de donuts volledig afkoelen.
13. Haal de donuts uit de vorm.
14. Meng de poedersuiker en het sap van 1 citroen tot een mooi wit geheel.
15. Dip de donuts op de kop in het glazuur.
16. Snijd de pistachenoten in kleine stukjes.
17. Decoreer de donuts met de pistachenootjes en de kleurpoeder.
18. Laat het glazuur goed uitharden.

Handige informatie

Lekkere vegan toppings voor donuts

Wij hebben de donuts gemaakt met een lekkere vanille topping, maar het kan natuurlijk best zo zijn dat je dat niet zo lekker vindt of dat het je leuk lijkt om allerlei verschillende soorten toppings te gebruiken. Hieronder hebben we een aantal andere vegan toppings staan waarmee je jouw vegan donuts kunt garneren.

Chocolade topping

Deze chocolade topping is erg lekker en helemaal vegan! De ingrediënten die je voor deze topping nodig hebt zijn [agavesiroop](#), 1/4 kopje gesmolten [kokosolie](#) en 1/3 kopje [cacaopoeder](#). Doe de agavesiroop, gesmolten kokosolie en cacaopoeder in een kom en meng dit door elkaar heen. Dompel de donuts in het mengsel en laat ze een halve minuut rusten. Haal ze de donuts daarna voorzichtig uit het mengsel en leg ze op een bord.





Ben je dol op noten? Dan is deze topping zeker iets voor jou! Voor deze topping heb je vegan chocolade en pistachenoten nodig. Hak de [pistachenoten](#) fijn en doe de gehakte nootjes in een bakje. Smelt de vegan chocolade au bain-marie en dip de donut in de gesmolten chocolade. Strooi de fijn gehakte pistachenoten over de donut heen en je bent klaar! Uiteraard kun je op deze manier nog veel meer garneringen bedenken door elke keer weer de nootjes door iets anders te vervangen. Een kind kan de was doen!

Heb jij zelf met dit recept vegan donuts gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de vegan donuts te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaa](#) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Kokosbloesemsuiker Biologisch 200 gram (Art.nr.: UD5003900)
- 1 x Kokosolie Geurloos Biologisch 250 ml (Art.nr.: UD2720)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake Natuurlijke Kleurpoeder Paarsrood 5g (Art.nr.: BNC00519)
- 1 x Wilton Donut Bakvorm voor 6 donuts (Art.nr.: 03-3115)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Pistachenoten 90g (Art.nr.: BNC01324)

