

# Taart en toet



Online te bestellen op  
[www.australianhomemade.nl/nl/chocolade/snappers](http://www.australianhomemade.nl/nl/chocolade/snappers)

voor ± 6 personen



## HOMEMADE DONUTS MET CHOCOLADE TOPPING

125 ml biologische plantaardige yoghurt

1 theelepel biologische bakpoeder

125 gr biologische speltmeel

1 theelepel biologische vanille extract

100 gr biologische dadelpasta

een snufje zout

1 biologisch ei

50 gr biologische chocolade (Snapper dark 72%)

1 eetlepel chocolade chunks

1 donut bakvorm voor 6 donuts

## BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Neem een grote kom en doe daar de speltmeel, bakpoeder en een snufje zout in. Meng dit even door elkaar en zet even aan de kant. Pak dan nog een kom en doe daar de yoghurt, de dadelpasta, het ei en vanille extract in en mix dit tot een glad mengsel. Schenk dit dan bij de speltmeel massa en kneed het door elkaar tot een kleverige massa. Schep het beslag met 2 eetlepels in de donut bakvorm en bak de donuts in 10-15 minuten goudbruin. Laat de donuts op een rek afkoelen en smelt de chocolade ondertussen au ban marie. Schenk de gesmolten chocolade voorzichtig over de donuts en sprenkel dan de chocolade chunks eroverheen. Laat het even afkoelen.