

*Lotus*  
Since 1932  
*Biscoff*



# DONUTS RELLENOS DE BISCOFF

# DONUTS RELLENOS DE BISCOFF



Dale un toque Biscoff a tus donuts: gaséalos, rellénalos y decóralos con Biscoff y deleita a tus clientes amantes de Biscoff



**RACIONES** 10 raciones

## INGREDIENTE

10 donuts preparados

### Topping:

150 g de azúcar en polvo

60 ml de leche

65 g **crema Biscoff** para untar

### Decoración:

**Crema Biscoff** para untar

**Galletas Biscoff**

## 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 pasta tenga la consistencia adecuada, sumerja los donuts en la crema.
4. Pasado este tiempo, remójalas en 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, 2º planta,  
oficina 8A, 28232  
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en  
nuestro sitio web:

