

# KONFYT DONUTS



*By Food lovers recipes*



## KONFYT DONUTS

Beskuitdeeg in bolletjies gerol en laat rys.

Versigtig in diep olie gegooi en stadig gebak sodat dit tot binne gaar is

Oppas dat olie ook nie te koud is nie anders trek daar teveel olie in die bolletjie..

As dit uit die olie kom rol dit in suiker Laat koud word..

Gebruik versierbuis met lang tuit en druk gaatjie tot in middel van bolletjie en spuit appelkooskonfyt daar in.

Ek laat die bolletjies rys op stukkies waspapier sodat ek nie aan die gerysde bolletjie hoef te vat en hom dan kneus nie.

Ek tel hom met waspapier en al op en dop die deeg dan af van die waspapier in die warm olie.

Resep: Anna Nel Durand