

Donuts maison



Dessert **Moyen**

Pour : 15 personnes

Préparation : 7 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 4 mn

Voici une recette pour réaliser des donuts comme dans les Simpsons !! La recette est à faire avec le thermomix, le temps de pause est relativement court : pas besoin d'une nuit, le résultat est très bon et très beau !!

Ingrédients

- 150 g de lait
- 25 g de levure fraîche
- 400 g de farine
- 3 oeufs - dont 1 blanc d'oeuf pour le glaçage
- 50 g de sucre
- 60 g de beurre - dont 10 pour le glaçage
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120 g de chocolat noir
- 200 g de sucre glace
- vermicelles

Préparation

- 1 Pour environ 15 donuts : Dans le bol, mettre le lait et la levure : 4 mn 37° vitesse 2. Ajouter les autres ingrédients et mettre 3 mn pétrin. Mettre la pâte dans un saladier fariné, laisser reposer 1h environ. Bien fariner votre plan de travail et étaler la pâte sur 1 cm environ.
- 2 Avec un emporte pièce, faire des ronds, sans oublier le trou !! Déposer les donuts sur un papier cuisson bien fariné et mettre à l'abri 30mn environ (moi j'ai mis dans le four, 30°).
- 3 Faire chauffer l'huile à 180° dans la friteuse. Cuire les donuts 2 par 2 et 2mn par coté. Mettre sur du papier absorbant.
- 4 **Faire le ou les glaçages**
Glaçage au chocolat : au bain marie faire fondre le chocolat et le beurre tremper la moitié des donuts dedans, saupoudrer de vermicelles
- 5 Glaçage blanc : mettre le sucre glace au thermomix, ajouter le blanc d'oeuf et mixer vitesse 4, surveiller la consistance et tremper la moitié des donuts

Proposé par

recetteseco

www.recettes-economiques.com

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

