

RECETTE

Donuts



Préparation : **20 minutes (+ pousse)**

Temps de cuisson : **10 minutes**

Pour : **18 donuts**

Astuces

Tu peux conserver ces donuts, dans une boîte hermétique, à température ambiante jusqu'à 2 jours ou jusqu'à 7 jours au réfrigérateur. Tu peux aussi très bien congeler les donuts et dès que tu en as envie, les décongeler à température ambiante ;)

Ingrédients

- 400 g de farine
- 70 g de sucre
- 11 g de levure boulangère sèche
- 160 g de lait
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œufs
- 60 g de beurre mou
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Commence par délayer la levure dans le lait tiède et laisse reposer pendant 10 minutes.
2. Dans le bol de ton robot, verse la farine, l'œuf, les jaunes d'œufs, le sel, le sucre, le mélange lait/levure et pétris le tout avec le crochet pendant 5 minutes. Tu peux également pétrir à la main ou à la maryse.
3. Ajoute le beurre mou et pétris encore pendant 10 minutes. La pâte doit se détacher facilement des parois du bol.
4. Forme une boule, place-la dans un bol, recouvre avec un torchon et laisse pousser pendant 1h30.
5. Verse un peu de farine sur ton plan de travail.
6. Dégaze la pâte et étale-la sur 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau.

7. Forme tes donuts à l'aide d'un emporte-pièce. Si tu n'en as pas, utilise un cercle ou verre pour le rond le plus grand et une grosse douille pour former le cercle le plus petit.
8. Dépose tes donuts sur une plaque recouverte de papier cuisson, recouvre d'un torchon et laisse pousser 1h30.
9. Cuis les donuts, dans une huile bouillante, quelques minutes de chaque côté. Ils doivent être dorés des deux côtés. (Laisse cette étape à une adulte)
10. Dépose-les sur du papier absorbant et saupoudre-les de sucre en poudre !



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

www.latelierderoxane.com