



Donuts moelleux

18

20 min

10

Pousse 3h

min

INGREDIENTS

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

De l'huile pour la cuisson



INSTRUCTIONS

- Commence par faire tiédir ton lait au micro-ondes ou sur feu doux : Attention il ne doit pas être chaud mais juste tiède !
- Verse la levure boulangère dans le lait tiède et laisse reposer pendant 10 minutes.
- 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 mais prévois plus le temps pour que le mélange soit homogène.
- Ajoute le beurre mou et pétris encore pendant 10 minutes : la pâte doit se détacher facilement des parois du bol.
- Avec la pâte, forme une boule et place-la dans un bol recouvert d'un torchon.
- Laisse pousser pendant 1h30 à température ambiante.
- Pendant la poussée, prépare des petits carrés de papier cuisson, d'environ 9x9 cm
- Verse un peu de farine sur ton plan de travail.

- Dépose ta pâte sur le plan de travail, frappe-la avec le poing pour la dégazer.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étale la pâte sur 1 cm d'épaisseur.
- Forme tes donuts à l'aide d'un emporte-pièce d'environ : Si tu n'en possède pas, utilise un cercle d'environ 7 à 8cm ou un verre pour former le plus grand cercle et une grosse douille pour celui au centre.
- Dépose tes donuts sur tes carrés de papier cuisson puis, sur une plaque de cuisson et recouvre le tout d'un torchon.
- Laisse pousser 1h30 à température ambiante.
- Une fois la pousse terminée et les donuts bien gonflés prépare une casserole d'huile bouillante : Idéalement l'huile doit être à 170°.
- En t'aidant des tes carrés de papier cuisson, dépose délicatement des donuts dans l'huile.
- Laisse les cuire quelques minutes de chaque côté : ils doivent être dorés des deux côtés.
- Dépose-les sur du papier absorbant et répète l'opération pour tout tes donuts !
- Enrobe les de sucre et régale-toi !

CONSERVATION

Les donuts se conservent dans une boîte hermétique à température ambiante jusqu'à 2 jours ou jusqu'à 7 jours au réfrigérateur.

Tu peux également congeler les donuts jusqu'à 3 mois et dès que tu en as envie, les décongeler à température ambiante.