

# Donuts

## **Pour 10 gros Donuts**

Préparation : 20 min – Repos : 2 h - Cuisson : 10 min

### **Ingrédients :**

#### **\*Pour la pâte à Donuts**

- 160 ml de lait
- 60g de sucre en poudre
- 310g de farine + 50g pour le plan de travail
- 1 œuf
- 1cs d'huile
- 1 pincée de sel
- 25g de levure fraîche

#### **\*Pour le glaçage coloré**

- 200g de sucre glace
- 5 colorants en poudre (1/2cc pour chaque couleur)
- 50ml de lait



Ustensiles spécifiques : un robot, du papier sulfurisé ou 2 toiles siliconées, du film alimentaire, 2 plaques de cuisson, 5 ramequins pour les colorants, 2 emporte-pièces ronds de 2 tailles différentes ou un spécial « donuts ».

### **Réalisation :**

#### **\*Pour les Donuts :**

- Faire tiédir le lait (attention, s'il est trop chaud il peut empêcher l'action de la levure).
- Dans un bol verser la levure et ajouter un tiers du lait, mélanger rapidement et attendre 4 à 5 minutes.
- Dans le bol du robot muni du crochet pour pétrir, verser la farine, le sucre, l'œuf, l'huile, le sel, la levure et le reste de lait.
- Pétrir pendant 5 à 7 min à vitesse moyenne pour obtenir une pâte homogène.
- Former une boule de pâte, filmer le saladier et laisser lever dans le bol du robot en prenant soin de le couvrir d'un torchon ou d'une toile siliconée.
- Laisser reposer dans un endroit tempéré pour que la pâte double de volume (environ 1h).
- Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et avec le poing, dégazer la pâte.
- Étaler la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'1/2cm.
- À l'aide du grand emporte-pièce, découper des cercles dans la pâte et à l'aide du petit, évider le centre.
- Laisser lever de nouveau 45min.
- Préchauffer le four à 180°C et faire cuire rapidement les donuts entre 8 et 10min selon la taille pour qu'ils soient légèrement dorés.
- Les laisser ensuite refroidir.

**\*Pour le glaçage :**

- Répartir le sucre glace dans 5 petites coupelles.
- Ajouter 1/2cc de colorant dans chaque coupelle.
- Répartir le lait équitablement dans les coupelles et mélanger avec une cuillère.
- Faire couler les glaçages côte à côte sur les donuts ou décorer selon vos envies !
- Laisser reposer quelques minutes pour figer le glaçage.

**\*Autre glaçage possible :**

- Faire fondre 40 gr de beurre dans un bol, tremper les donuts dedans puis les rouler dans un mélange sucre / cannelle (50g de sucre pour 1/4 de cc de cannelle).

Bon appétit !



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)