



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Donuts



2h20 **10 min** **10 min** **2h** **443**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les donuts

250 g **Farine**
30 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 cl **Lait demi-écrémé**
25 g **Beurre**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
0.5 sachet(s) **Levure de boulanger**
0.5 litre(s) **Huile pour friture**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Faire tiédir le lait au micro-ondes ou dans une petite casserole sur feu très doux (il ne doit pas déborder).
- 2 Délayer la levure dans le lait.
- 3 Délayer la levure dans un liquide tiède permet à la pâte de mieux lever.
- 4 Dans un saladier, mélanger la farine avec le sel. Ajouter les oeufs, le sucre en poudre, le sucre vanillé, le beurre fondu et le lait.
- 5 Mélanger bien jusqu'à obtenir une pâte élastique.
- 6 Recouvrir avec un torchon propre, laisser reposer pendant 1h30 à l'abri des courants d'air.

Étape 2

Préparation des donuts

- 1 Etaler la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'1 centimètre.
- 2 Former des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.
- 3 On peut utiliser un bol si on n'a pas d'emporte-pièce.
- 4 Faire un trou au milieu de chaque donuts à l'aide d'un

petit emporte-pièce.

- 5 Laisser reposer pendant 30 minutes.

Étape 3

Cuisson et dressage des donuts

- 1 Plonger les donuts deux par deux dans un bain d'huile très chaud.
- 2 Plonger un morceau de pain dans l'huile pour savoir si elle est assez chaude : il doit frire très rapidement.
- 3 Les laisser dorer pendant 2 minutes de chaque côté.
- 4 Les égoutter sur du papier absorbant.
- 5 Saupoudrer de sucre, déguster tiède ou froid.