*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.