

Donuts marbré façon St Michel

Ingredients
4 oeufs
110g de sucre
125g de beurre
50g de lait
150g de farine
50g de crème liquide entière
6g de levure chimique
170g de chocolat noir
1/2cuillère à café de poudre de vanille

Étape de la recette

- Pour 12 donuts -

Prchauffer le four 160C

Sparer les blancs des jaunes

Faire fondre le beurre au micro onde

Faire fondre le chocolat et la crme liquide au micro onde

Fouetter ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Ajouter le beurre fondu, le lait, la farine, la levure et mlanger

Monter les blancs en neige

Et les incorporer la pte

Mettre de ct 400g de pte dans laquelle on ajoute la vanille

Dans la seconde pte verser le mlange chocolat/crme

Verser une cuillre caf de pte vanille de chaque ct oppos du moule et combler les 2 trous restant avec de la pte au chocolat

Enfourner 20 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr