

Donuts express au four

Ingredients
Donuts
120g de farine
1 oeuf
5g de levure chimique
60g de sucre
90g de lait ribot
10g d'huile
1/2cuillère à café d'arôme vanille
Glaçage au chocolat
100g de chocolat au lait
1cuillère à soupe d'huile

Donuts

- Pour 6 donuts -

Prchauffer le four 160C

D'un ct mlanger ensemble les ingrdients liquides : le lait, l'oeuf, l'arme et l'huile

De l'autre mlanger ensemble les ingrdients secs : la farine, la levure et le sucre

Ajouter le mlange liquide au mlange sec en 3 fois en mlangeant bien chaque fois pour obtenir une pte homogne

Rpartir la pte dans les 6 cavits du moule

Enfourner environ 20 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Glaçage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile et bien mlanger pour obtenir un chocolat bien lisse

Tremper moiti le donuts dans le glaage

Dcorer comme il vous plat

Mettre au frais 1h

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