

RECETTE SAUTER 2022

TITRE : Les donuts gourmands

TABLE SONDE EASY-GOURMAND :

Défi Caroline

>Comment réussir parfaitement ses donuts

Matériel :

Cercle inox

Toppies toutes couleurs

TEMPS DE PREPARATION : 10 min

TEMPS DE CUISSON : 30 min

NOMBRE DE PERSONNE : 4P/6P/8P

INGREDIENTS	PATE	NAPPAGE	CUISSON
	500 g de farine 100 g de sucre 20 cl de lait 20 g de levure chimique 1 gousse de vanille 2 œufs 100 g de beurre	300 g de chocolat blanc/lait/noir décoration billes colorée décoration vermicelles	50 cl d'huile de tournesol
ETAPE 1	PATE Dans un saladier, mélanger le lait et les oeufs. Ajouter la farine, le sucre, la levure et les graines de vanille et bien mélanger. Ajouter ensuite le beurre fondu et mélanger au batteur. Laisser reposer 2H à l'air libre en couvrant la pâte d'un linge Dégazer puis étaler la pâte sur 1.5cm. Détailler les donuts à l'aide de deux emporte-pièce rond. Les disposer sur une plaque farinée puis laisser reposer à couvert 30 minutes . Faire chauffer l'huile à 180 °C fonction frite de la plaque sonde et faire dorer quelques minutes de chaque côté. Les réserver sur un papier absorbant		
ETAPE 2	NAPPAGE Faire fondre le chocolat, tremper les donuts cuit seulement sur une face. Parsemer de billes ou de vermicelles de décoration		
ETAPE 3			
ETAPE 4			
ETAPE 5			
DRESSAGE			
ASTUCES	On peut varier à l'infini les donuts, la décoration et les couleur en colorant le chocolat ou le fondant On peut aussi fourrer les donuts avec de la confiture ou de la pâte à tartiner		