



## 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 -

Préchauffer le four à 160°C

Séparer les blancs des jaunes

Faire fondre le beurre au micro onde

Faire fondre le chocolat et la crème liquide au micro onde

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

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

Monter les blancs en neige

Et les incorporer à la pâte

Mettre de côté 400g de pâte dans laquelle on ajoute la vanille

Dans la seconde pâte verser le mélange chocolat/crème

Verser une cuillère à café de pâte vanille de chaque côté opposé du moule et combler les 2 trous restant avec de la pâte au chocolat

Enfourner 20 minutes