



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 -

Préchauffer le four à 160°C

D'un côté mélanger ensemble les ingrédients liquides : le lait, l'oeuf, l'arôme et l'huile

De l'autre mélanger ensemble les ingrédients secs : la farine, la levure et le sucre

Ajouter le mélange liquide au mélange sec en 3 fois en mélangeant bien à chaque fois pour obtenir une pâte homogène

Répartir la pâte dans les 6 cavités du moule

Enfourner environ 20 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Glaçage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

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

Tremper à moitié le donuts dans le glaçage

Décorer comme il vous plaît

Mettre au frais 1h