

Donuts

Pour changer des traditionnels beignets, essayez-donc notre recette de donuts américains.

environ 12 pièces    Moyen  up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

huile de friture
friteuse ou sauteuse
1 écumoire
emporte-pièces (Ø 9 cm et 2 cm)

Pour la pâte:

150 ml de lait
60 gr. de beurre
375 gr. de farine de blé
1 sachet de Levure de
Boulangerie Dr.Oetker
40 gr. de sucre
1 gr. de sel
1 oeuf

Pour la décoration:

sucre glace

- 1 Préparation de la pâte :**
Faites chauffer le lait dans une casserole. Faites-y fondre le beurre.
- 2** Dans un récipient, mélangez la farine et la levure de boulanger. Ajoutez les autres ingrédients et le mélange lait-beurre. Pétrissez les ingrédients au batteur électrique (crochets) d'abord à vitesse lente puis rapide pendant env. 5 min. jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 3** Couvrez et laissez reposer la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- 4** Faites chauffer le bain de friture à 175°C. (Pour vérifier la température de votre bain de friture, plongez-y le manche d'une cuillère en bois. Si de petites bulles se forment autour du manche, la température est atteinte).
- 5** Farinez légèrement votre plan de travail et la pâte. Pétrissez la pâte à la main, puis abaissez-la sur une épaisseur d'env. 1 cm. A l'aide du grand emporte-pièce, découpez des cercles de 9 cm env., puis au centre de chaque pâton, découpez un cercle de 2 cm de Ø pour former des anneaux.



- 6 Couvrez et laissez lever les anneaux jusqu'à ce qu'ils gonflent visiblement.
- 7 Faites frire les donuts de chaque côté dans le bain de friture jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Sortez-les à l'aide de l'écumoire, égouttez-les sur du papier absorbant, puis saupoudrez-les de sucre glace.

Conseils

- Plongez vos donuts à moitié dans un glaçage au sucre ou encore dans du chocolat noir (ou au lait) fondu et décorez selon votre envie !

