



Donuts au four

Ingrédients

40 gr de sucre

600 gr de farine T45

100 gr de beurre

150 ml de lait

3 oeufs

1 sachet de levure spécial brioche Demarle avec sel incorporé

Mettre dans la MAP tous les ingrédients dans l'ordre préconisé

Lancer le programme « pâte levée »

Au terme du programme dégazer la pâte

Etaler cette dernière à l'aide du rouleau sur une épaisseur d'environ 1 cm

Couper des formes à l'emporte-pièce d'un diamètre d'environ 5 cm

Pour faire le trou au centre avec un embout pour poche à douille (environ 1 cm) **j'ai utilisé mon emporte pièce à donuts**

Laisser de nouveau reposer les donuts pendant 30 mn

Cuire four chaud 190° pendant une quinzaine de minutes

Laisser refroidir

Glaçage au sucre

200 gr de sucre

1 blanc d'œuf

quelques gouttes de jus de citron

colorant alimentaire au choix

perles colorées

Mettre le sucre dans le TM

Mixer pendant 20 secondes à vitesse 8

Ajouter le blanc d'œuf et quelques gouttes de jus de citron

Mixer 15 secondes à vitesse 3

Verser dans un bol le glaçage et y ajouter le colorant

Recouvrir le dessus des donuts et saupoudrer de perles colorées

Laisser le glaçage prendre