



Donuts express au four

Ingredients

Donuts

120g de farine

1 oeuf

5g de levure chimique

90g de lait ribot

60g de sucre

10g d'huile

1/2 cuillère à café d'arôme vanille

Glaçage au chocolat

100g de chocolat au lait

1 cuillère à soupe d'huile

Donuts

- Pour 6 donuts -

Préchauffer le four à 160°C

Dans le bol mettre dans l'ordre la farine, la levure, le sucre, l'oeuf, l'arôme, l'huile et le lait 15s/vitesse 3.5

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