



Cakedonuts uit de oven

Évidemment, il est possible de réaliser de délicieux donuts sans appareil à donuts. Cette recette en est la preuve ! Ces jolis beignets sucrés se préparent aussi au four.

Boodschappenlijstje



LorAnn Extrait de Vanille Artificiel
Transparent -118 ml-

L3020
5,52 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,06 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
4,67 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €



Wilton Moule Donut 6 cavités

03-3115
9,90 €



FunCakes Vermicelles de Sucre -Colour
Mix- 80g

F52075
2,17 €



FunCakes Feutre Alimentaire Rose

F45525
2,59 €

Autres ingrédients :

- * 3 œufs
- * 125 g de beurre mou, non salé
- * 2 cuillères à soupe de lait
- * 2 cuillères à café de chocolat en poudre

Préchauffez le four à 180 °C (four à chaleur tournante : 160 °C). Préparez le mix FunCakes pour Cupcakes comme indiqué sur l'emballage et remplissez une poche à douille avec la pâte. Graissez légèrement le moule à donuts avec du cake release et remplissez les alvéoles à 3/4 avec la pâte à cupcakes. Enfournez et laissez cuire 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les donuts soient cuits. Laissez refroidir sur une grille. Répétez la procédure de cuisson jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus de pâte. Préparez un glaçage de 200 g de sucre glace, 2 cuillères de lait et une cuillère d'extrait de vanille. Commencez par y tremper les donuts qui doivent rester blancs. Divisez le reste du mélange en deux portions, ajoutez du colorant rose à une portion, ajoutez deux cuillères à café de chocolat en poudre à l'autre portion. Trempez les donuts. Parsemez quelques donuts de vermicelles en sucre. Remplissez deux poches à douille avec le reste du glaçage et coupez un tout petit bout des poches à douille avec un pair de ciseaux. Appliquez le glaçage en zigzag sur quelques donuts.

La recette a été conçue en collaboration avec Wilton