



Donuts

Si vous avez la chance de disposer d'un appareil à donuts, c'est la recette idéale pour réaliser de délicieux donuts. Rassemblez tous les ingrédients, mélangez-les bien et remplissez l'appareil à donuts avec la pâte. Après leur cuisson, vous pouvez perfectionner les donuts avec une jolie décoration d'un glaçage de pâte à sucre et/ou de différentes sortes de flocons

Boodschappenlijstje



FunCakes Mini Confettis Carnaval 60g

F52005
3,55 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €

Autres ingrédients :

- * 400 g de fleur de farine
- * 16 g de levure chimique
- * 250 g de sucre (vergeoise blonde)
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 2 œufs
- * 250 ml de lait
- * 15 g de beurre fondu

Cette recette convient à la préparation de donuts avec un appareil à donuts.

Mélangez tous les ingrédients secs dans un récipient. Ensuite, ajoutez les autres ingrédients et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. La pâte doit être épaisse comme la pâte de crêpes.

Conseil : faites bien chauffer l'appareil avant de verser la pâte. Remplissez les alvéoles de la plaque inférieure avec environ 2 grandes cuillères de pâte. Faites cuire les donuts pendant 3 à 5 minutes. Pour vérifier si les donuts sont cuits, enfoncez un cure-dent au milieu. S'il sort sec, les donuts sont bien cuits.

Une fois les donuts refroidis, trempez-les dans un glaçage de pâte à sucre. Laissez durcir pendant un petit moment et pour une belle finition, parsemez-les de vermicelles multicolores.