



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

Boodschappelijstje



FunCakes Mini Confetti Carnaval 60g

F52005
3,39 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rouge 30 g

F44100
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g

F44110
3,55 €

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.